



Séfképzés növényi alapú húshelyettesítőkkal

Az Unilever Food Solutions az ősz során újabb séfképzést szervezett, amely a „The Vegetarian Butcher, reggelitől a vacsoráig” címet viselte. 3 alkalommal volt lehetőségük a résztvevőknek a The Vegetarian Butcher márkanévet viselő növényi alapú termékcsaláddal megismerkedni.



A képzések során Várszegi Zsolt, az Unilever Food Solutions séfje Móricz Péter segítségével 6 fogásos menüt készített. Az elkészített ételek között több fogás Varjú Viktor, a The Vegetarian Butcher márka hazai nagykövete receptjei alapján készült.

Ilyen volt például a Sült káposzta variáció The Vegetarian Butcher vegán virslivel és sült almával vagy a Sült zellerkrém, The Vegetarian Butcher nuggets, sütőtök ketchup, római saláta ívekkel, illetve a Brassói The Vegetarian Butcher "aprópecsenye" parázsburgonyával, kapos joghurtos uborkával.

Bővebben a The Vegetarian Butcher termékcsaládról az Unilever Food Solutions weboldalán olvashat: <https://www.unileverfoodsolutions.hu/sef-inspiraciok/the-vegetarian-butcher.html>

