Buchtipp für Fleischprofis: „See. Smell.Taste.Tell.”

Mit allen Sinnen erleben: Zur IFFA bringt die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut ein neues Buch auf den Markt. „SEE. SMELL. TASTE. TELL.“ richtet sich an Profis der Fleischbranche – und an alle, die den Genuss von Fleisch bewusster verstehen und vermitteln wollen.

Die Sensorik trainieren: wichtig fu?r Metzgermeister, Fleischsommeliers, Ausbildende und Genießer. © Pixabay

Das Buch-Set der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut setzt neue Maßstab̰e in der sensorischen Analyse: ژSee. Smell. Taste. Tell.ژ vereint ein fundiertes Handbuch mit einem person̰lichen Spezialitat̰entagebuch ج entwickelt unter Federfuh̰rung von Prof. Manfred Winkler und Barbara Zinkl-Funk.

Auf 30 ausgewählte Fleischstücke und Fleischerzeugnisse wird dabei tiefgreifend eingegangen: Ihre sensorischen Eigenschaften wurden detailliert analysiert und katalogisiert – ein Novum in dieser Form. Ergänzt wird das Nachschlagewerk durch freie Seiten für eigene Geschmackserlebnisse, Beobachtungen und Vergleiche. Ideal für Metzgermeister, Fleischsommeliers, Ausbildende und Genießer – praxisnah, hochwertig gestaltet und mit viel Liebe zum Detail. Ein echtes „Arbeitsbuch" mit bleibendem Wert.

Preis: – 25,–
Bestellen: info@fleischerschule-landshut.de
Alle Infos: www.fleischerschule-landshut.de

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at