

酒サムライ

Sake Sommelier Seminar - inklusive Foodpairing & Verkostung



Ein kulinarisches Top-Event für Gastronomen, Hoteliers und Sommeliers mit der renommierten japanischen *Sake Samurai* **Frau Ueno-Müller**

Sake ist das Volksgetränk der Japaner. In der Premiumklassen sehr vielfältig, wird Sake zunehmend von führenden Sommeliers in der gehobenen Gastronomie als Speisenbegleiter eingesetzt. Das Fermentationsgetränk aus Reis und Wasser, mit einer 2.000-jährigen Geschichte und modernem Geschmacksprofil erlebt zurzeit weltweit eine Renaissance. Ein fruchtiger und nach Kirschblüten duftender Daiginjo oder ein frischer Sparkling-Sake aus Flaschengärung... es darf auch probiert und diskutiert werden.

Die Sake-Expertin Europas, Frau **Yoshiko Ueno-Müller**, ihres Zeichens *Master of Sake-Tasting*, *SAKE SAMURAI* und *IHK Sommière*, gibt Ihnen in diesem Seminar Zugang zu diesem faszinierenden Getränk der Japaner.

Im Kurs werden im Detail beleuchtet:

- Die Qualitätsstufen des SAKE
- das Herstellungsverfahren
- Geschmacksvielfalt anhand verschiedener SAKE
- Sake Food-Pairing mit Verkostung
- Verkostung von 8 verschiedenen Top Sake, passend zu den Speisen:
 - Lachs, Käse, Schinken und Schokolade

Termin: 13.11.2019 - 10:00 bis 15:40

Ort: LevelUp Akademie – ZAWM Eupen, Vervierser Straße 73,
4700 Eupen , Seminarraum 120

Preis 185€/Pers

Anmeldung: <https://www.zawm.be/fachwissen-aufbauen/ernaehrung-gastronomie/>



Sake – Samurai **Frau Ueno-Müller**

<https://www.facebook.com/yoshiko.uenomueller>