



Médiaajánlat

Tisztelt Partnereink, leendő Partnereink!

2006 végén indítottuk útjára a www.hejszakacsok.hu gasztronómiai és szakács portált, mely mostanra széles körben ismert a gasztronómiát, szakács szakmát, főzést kedvelők körében.

A portál naponta frissülő tartalommal szolgál az érdeklődő szakmai közönség számára. A több száz, legfőképp szakmabeli regisztrált oldallátogató napi rendszerességgel kap értesítést az újonnan megjelent cikkekről illetve a cikkekhez való hozzászólásokról. Emellett rendszeresen megjelenő hírlevelünkkel hasznos információkat, hirdetéseket juttatunk el a tagjainkhoz.

Hej, szakácsok, szakácsok...

Séfajánlatok, heti receptek

2011. október 13., csütörtök - Kálmán, Ede Kezdőoldal

Szaktanácsok Kezdőoldal - Cikk - Szaktanácsok

Fórum Admin fórum Felhasználó: Bob
Adatmódosítás
Kijelentkezés

Nap képe



Kérdőív

Ön szerint melyik a legnívósabb hazai verseny?

- Bocuse d'Or (Bocuse Akadémia)
- Czirfay szakácsverseny (MGE)
- Gasztrofesztiválok főzőversenyei (MNGSZ)
- Hagymány és evolúció (MGE) MNGSZ
- hidegkonyhai versenyek (Bodor, Farsang, Gál, Pelikán)
- Királyi Szakácsverseny (MNGSZ)
- Szakácsolimpia (Erfurt)
- WACS Global Chef Challenge (MNGSZ)
- Kulináris Világkupa (Luxemburg)

in=kep&id=21804

A báránysültek hallgatnak...

Ne legyünk képmutatók. Bennfentesek (jó nevű, a tűz közelében kavaró séfek) már korábban rebesgették, hogy nem csak a serpenyők lesznek előre lezsírozva, hanem a végeredmény is, és tudni vélték, hogy a tisztességes küzdelemben döntőbe jutott hét (immáron csak öt) szakács csak biodíszlet, szükséges statisztika lesz a vetélkedésen...

„Tucatnyi kis szakács versenyezni volt. Csak főztek, és hitték, megmaradhat nyolc...”



Örök érvényű igazság, mely szerint nem zörög a haraszt, ha nem fúj valamilyen szél. Márpedig a nyáron előbb csak enyhe fuvalat érkezett a Bocuse d'Or Selection Hungary felől, aztán egyre határozottabb pletykákat hordott a légjárás, amelyeknek ráadásul egyre kellemetlenebb szaga lett.

„Valami büzik Dániában...” - mondhattuk volna, ha nem sértenénk ezzel a világ legjobb éttermének, és a Bocuse d'Or idei győztesének hazáját... Csirpelték a madarak, hogy valami készül. De nem hittük el. És most, a szóbeszéd önbeteljesítő jóslattá vált.

... (A teljes cikk megtekintéséhez kattintson a címre!)

További cikkek

A konyhamészáros

"A konyhamészárososságot Manyi néni, a Márka étterem séfasszonya mellett tanulta meg. Itt kapta szét a rénfán három perc alatt a marhacombot, itt tanulta meg, hogy a raguba egyszer egy centiméteresre, a pörköltbe kétszer két centiméteresre kell kockáztatni a húst, milyen az első rendű szelethús, a pecsenyehús, és minden darab melléktermék hasznosítható."



A szakácsok (is) külföldre mennek és kétszer annyit keresnek

Van, ahol már a tulajnak kell beállni a tűzhely mögé, mert a szakácsai Ausztriát választották... A nagykanizsai Szőlőskert fogadó tulajdonosa, Gelencsér László például fél éve keres újat a sokadik külföldre távozott szakácsa helyére - hiába. Hogy a kiszolgálás zökkenőmentes legyen, ha csúcsgorgalom van, bizony, neki is fakanalat kell ragadnia.



Szomodics Balázs, a nagykanizsai Kiskakas vendéglő szakácsa szerint csábító, amit a már kint dolgozó kollégáktól hall

Célunk a portál látogatottságának további növelése, a piacon vezető pozíció megszerzése a gasztronómiai szakmai portálok között. Rendkívül kedvező hirdetési lehetőséget szeretnénk azon partnereink számára nyújtani akik támogatnak bennünket ezen célok elérésének érdekében.

<p>Szakmánkról</p> <ul style="list-style-type: none"> - A báránysültek hallgatnak... - A konyhamészáros - A szakácsok (is) külföldre mennek és ... - Andersen a konyhában - Szikora Katalin: A győztes menü és a ... 	<p>Vendéglátásról</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mennyit ér az étterme? - Nyeresben a vendéglátósok - Borralaló - Mennyé má haza - Michelin-csillagos minőség a Szigeten
<p>Gasztronómiáról</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gasztronómiai szolgáltatást vásárolt ... - Az haute cuisine átalakulása - Csillagod a becsület - Válaszlevél Matolcsy György ... - Károvi Tamás: Matolcsy György NGM. ... 	<p>Étlapok, kritikák</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utódnevelés, ahogy a Gerbeaud-nál ... - Vinkó József: Hír meg hirdetés - Nincsenek debreceni éttermek a ... - Étlap + kritika 67 étterem - Alice
<p>Könyvről-médiáról</p> <ul style="list-style-type: none"> - Halak és halételek - Mennyit lehet keresni egy saját ... - Keith Floyd - A serpenyőn túl - Alain Ducasse cukrászata - Patinás konyhatitkok 	<p>Táplálkozásról</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kutatási eredmény: sok éttermi ... - A séfek segíthetnek mérsékelni az ... - Mit üzennek az ételeink? - Szendei Ádám: Zenezóval? - Nagyobb villával kevesebbet eszünk
<p>Gasztroirodalom</p> <ul style="list-style-type: none"> - Karinthy Ferenc: Kakaó - Karinthy Ferenc: Panaszkönyv - Heltai Jenő: Szakácskönyv - Italo Calvino: Palomar bevásárol - Laczkó Géza: Ó, Szalontüdő! 	<p>Versenyekről</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volenter István tálalása a Bocuse ... - Kiss Krisztián tálalása a Bocuse 2010 ... - Tehát akkor még egyszer...: - Tisztelt Bíró Lajos! - Bocuse d'Or újragondolva
<p>Ételkészítés</p> <ul style="list-style-type: none"> - „Cave Baragnade” rokfort ... - Már az ország tortáját is hamisítják - Kókuszos füge terrin curry teával - Aranygaluska - Bábolnai libamáj cseresznyefán sütve 	<p>Magyar konyha</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hagyományos vs. modern - Ősapaink gulyása - Pethő Hella: Tanyasi konyha a magyar ... - A magyar konyha tegnap és ma - Az emberélet szentsége (2)
<p>Világ konyhái</p> <ul style="list-style-type: none"> - A gasztronómia ünnepe először ... - A franciák 5,5 százalékra húzták az ... - Összefogtak a legjobb francia séfek, ... - Olasz kézben Moszkva legendás étterme - Thai főzőtanfolyam Samui szigetén. ... 	<p>Szakácsokkal</p> <ul style="list-style-type: none"> - René Redzei az evésről, a ... - René Redzei a rossz újságírókról... .. - Mesterfogások: a nagy generáció - ... - René Redzei a rossz újságírókról, a ... - Interjú Ligacs Lászlóval
<p>Alapanyagok</p> <ul style="list-style-type: none"> - Földi kenyér - Miért drága a magyar kaviár? - Irány a piac - Halász János: Tárkony - Francia vagy ... - A nyúlton túl 	<p>Gasztrotörténelem</p> <ul style="list-style-type: none"> - Középkori salátaöntet-receptet ... - Feltárlnak a középkori bencés ... - Nyerges Ágnes: Sexételek, bájitalok - Kásáné Csapó Katalin: Komlókerti ... - A Homo erectus volt az emberiség első ...

www.hejszakacsok.hu főoldal középső rész

Kérjük tekintsék át az alábbi hirdetési ajánlatunkat:

FELSŐ BANNER

Minden oldal tetején megjelenő, vízszintes hirdetési forma.

Mérete: 468x60 képpont, max. 30 KB

Formátum: GIF, JPG, Flash

Havi megjelenési díj 140.000 Ft

KÖZÉP BANNER

A főoldalon, a vezércikk alatt megjelenő, vízszintes hirdetési forma.

Mérete: 468x60 képpont, max. 30 KB

Formátum: GIF, JPG, Flash

Havi megjelenési díj 90.000 Ft

ALSÓ BANNER

Minden oldalon alul megjelenő, vízszintes hirdetési forma.

Mérete: 468x60 képpont, max. 30 KB

Formátum: GIF, JPG, Flash

Havi megjelenési díj 70.000 Ft

JOB B HASÁB

Minden oldalon, jobbra a bejelentkezési boks alatt megjelenő, függőleges hirdetési forma.

Mérete: 120x240 képpont

Formátum: GIF, JPG, Flash

Havi megjelenési díj 60.000 Ft

BAL HASÁB

Minden oldalon, balra a menü alatt megjelenő, függőleges hirdetési forma.

Mérete: 120x240 képpont

Formátum: GIF, JPG, Flash

Havi megjelenési díj 60.000 Ft

BÉLYEG

Minden oldal bal vagy jobb oldalán, a hasábok alatt megjelenő, kisméretű hirdetési forma.

Mérete: 120x80 képpont

Formátum: GIF, JPG, Flash

Havi megjelenési díj 40.000 Ft

Kedvezmények:

- 3 hónapos hirdetés esetén 20% kedvezmény.
- 6 hónapos hirdetés esetén 30% kedvezmény.
- 12 hónapos hirdetés esetén 40% kedvezmény.

A különböző kedvezmények nem összevonhatóak. A meghirdetett árak 2008. december 31-ig érvényesek.

Ajánlatkéréssel, hirdetéssel kapcsolatban kérjük keressen bennünket:

Kiss Gyula
Tel: +36205965934
Email: kissgyula@stega.hu

Arnódi Róbert
+36309430307
Email: arnodi@stega.hu

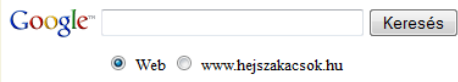
- 2011-10-09 11:25:49 : Öreg - Utódnevelés, ahogy a Gerbeaud-nál szokás
- 2011-10-09 07:46:49 : ahiuuz - Mennyit ér az étterme?
- 2011-10-09 06:03:01 : brulée - Már az ország tortáját is hamisítják
- 2011-10-08 17:35:37 : Polimer - Már az ország tortáját is hamisítják
- 2011-10-08 17:31:15 : tomvor - Már az ország tortáját is hamisítják

Uj forum bejegyzések


- 2011-10-13 13:22:50 : ehra - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-13 12:04:25 : aubergin - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-13 00:22:59 : Hapci - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-12 22:51:02 : ehra - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-12 21:53:33 : aubergin - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-12 10:33:28 : ehra - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-12 09:59:25 : fuchs - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-11 17:32:16 : ehra - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-11 13:40:44 : Brillat Chef - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié
- 2011-10-01 21:57:57 : Maja74 - Gyakorlati helyet keresek Debrecenben
- 2011-09-30 12:25:30 : ChefRobertSpong - Gépház üzen
- 2011-09-28 15:04:46 : Bob - Gépház üzen
- 2011-09-27 23:12:59 : ChefRobertSpong - Gépház üzen
- 2011-08-24 23:01:03 : menza - Szakács Állások,munkahelyek
- 2011-08-24 22:59:54 : menza - Szakács Állások,munkahelyek
- 2011-08-08 14:15:15 : szakacs12345 - Szakács Állások,munkahelyek
- 2011-07-18 13:09:32 : Brillat Chef - Gépház üzen
- 2011-07-18 12:38:22 : arkala - Gépház üzen
- 2011-07-01 00:01:26 : Zsoszoka - Szakács képzést és gyakorlati helyet keresek
- 2011-05-25 08:15:19 : karak - Akik nem bírnak magukkal - moderadosszié

Impresszum Médiaajánlat Partnereink
© 2006 hejszakacsok.hu

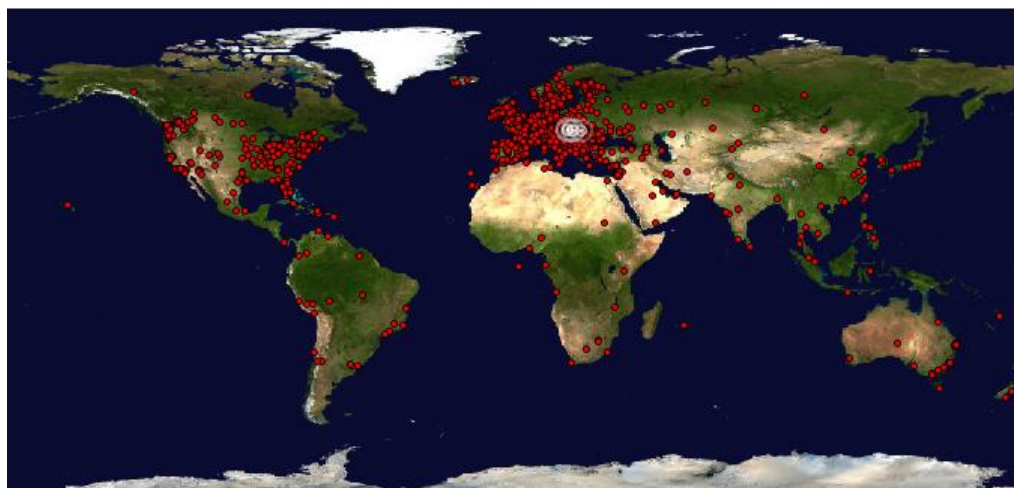
MYSTAI
3 9 6 1 1 9 0



Web www.hejszakacsok.hu



www.hejszakacsok.hu főoldal alsó része



Olvasók a világ minden részéről.