

## Saisonale Küche - Saisonal geniessen

Ziel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dank raffinierter Kombinationen entdecken Sie neue Gaumenfreuden</li> <li>- Sie perfektionieren die fachgerechte Zubereitung der Speisen und vertiefen Ihre Kochkenntnisse</li> <li>- Sie bekommen neue Ideen für saisonale 4-Gang-Menüs</li> </ul>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raffinierte 4-Gang-Menüs für Gäste</li> <li>- Alle Grundzubereitungsarten werden besprochen und ausgeführt</li> <li>- Fachinformationen zu saisonalen Lebensmittel</li> <li>- Umgang mit saisonalen Lebensmitteln und neuen Produkten</li> <li>- Tipps zur Organisationsplanung</li> </ul>
Bemerkungen	<p>Für erfahrene Köchinnen und Köche.</p> <p>Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.</p> <p>Bitte eigene Kochschürze mitbringen.</p> <p>Kursdaten:          KOS4A: Do, 25.1./8.2./1.3./19.4./17.5./7.6.2018          KOS4B: Do, 1.2./8.3./12.4./3.5./31.5./21.6.2018</p>
Kosten	<p>Kursgeld</p> <p>Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen</p>

CHF 330.00

## Frühlingssemester 2018

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	25.01.18 - 07.06.18	Edith Kühnis
KOS4B	Do	17:45 - 21:30	A 016	01.02.18 - 21.06.18	Edith Kühnis