

Saisonal Küche - saisonal geniessen

Ziel	<ul style="list-style-type: none"> - Raffinierte 4-Gang-Menüs für Gäste - Alle Grundzubereitungsarten werden besprochen und ausgeführt - Fachinformationen zu aktuellen Lebensmitteln - Umgang mit saisonalen Lebensmitteln und neuen Produkten - Tipps zur Organisationsplanung 	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Raffinierte 4-Gang-Menüs für Gäste - Alle Grundzubereitungsarten werden besprochen und ausgeführt - Fachinformationen zu aktuellen Lebensmitteln - Umgang mit saisonalen Lebensmitteln und neuen Produkten - Tipps zur Organisationsplanung 	
Bemerkungen	<p>Für fortgeschrittene Köchinnen und Köche.</p> <p>Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.</p> <p>Bitte eigene Schürze mitbringen.</p> <p>Kursdaten: Do, 22.8./12.9./24.10./21.11./12.12.2019/9.1.2020</p>	
Kosten	Kursgeld	CHF 413.00
	Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen	

Herbstsemester 2019/20

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	22.08.19 - 09.01.20	Edith Kühnis