

Saisonal Küche - saisonal geniessen

Ziel	Dank raffinierten Kombinationen entdecken Sie neue Gaumenfreuden. Sie perfektionieren die fachgerechte Zubereitung der Speisen und vertiefen Ihre Kochkenntnisse. Sie bekommen neue Ideen für saisonalen 4-Gang-Menüs.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Raffinierte 4-Gang-Menüs für Gäste - Alle Grundzubereitungsarten werden besprochen und ausgeführt - Fachinformationen zu aktuellen Lebensmittel - Umgang mit saisonalen Lebensmitteln und neuen Produkten - Tipps zur Organisationsplanung 	
Bemerkungen	<p>Der Kurs richtet sich an fortgeschrittene Köchinnen und Köche.</p> <p>Sie erhalten eine Rezeptdokumentation. Bitte eigene Schürze mitbringen.</p> <p>Kursdaten: 23.1./6.2./26.3./30.4./14.5./18.6.2020</p> <p>Der Kurs wird mit max. 12 Teilnehmenden durchgeführt.</p>	
Kosten	Kursgeld Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen	CHF 465.60
Anmeldeschluss	07.01.2020	

Frühlingssemester 2020

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	23.01.20 - 18.06.20	Edith Kühnis