

Ernährung

Kurzkurs

## Weihnachtsgebäck

Ziel	Sie lernen traditionelle und neue Varianten kennen. Sie lernen verschiedene Teigarten kennen, fachgerecht herzustellen und zu verarbeiten. Sie erfahren Wissenswertes zum Backen dieser Köstlichkeiten.		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"><li>- Buttermilch herstellen</li><li>- Eiweissgebäck herstellen</li><li>- Glasuren herstellen und auftragen</li><li>- Herstellung von verschiedenem Kleingebäck</li><li>- fachgerechter Umgang mit Lebensmitteln und Hilfsmitteln</li><li>- Warenkunde</li><li>- Tipps zu Einkauf und Lagerung</li></ul>		
Bemerkungen	Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.  Bitte eigene Schürze mitbringen.  Kursdaten: 22. und 29.11.2016		
Kosten	Kursgeld	CHF	120.00
	Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen		

Herbstsemester 2016/17

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK2B	Di	17:45 - 21:30	A 016	22.11.16 - 29.11.16	Edith Kühnis