

Saisonale Küche - Saisonal geniessen I

Ziel	<p>Dank raffinierter Kombinationen entdecken Sie neue Gaumenfreuden.</p> <p>Sie perfektionieren die fachgerechte Zubereitung der Speisen und vertiefen Ihre Kochkenntnisse.</p> <p>Sie bekommen neue Ideen für saisonale 4-Gang-Menüs.</p>	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Raffinierte 4-Gang-Menüs für Gäste - Alle Grundzubereitungsarten werden besprochen und ausgeführt - Fachinformationen zu saisonalen Lebensmitteln - Umgang mit saisonalen Lebensmitteln und neuen Produkten - Tipps zur Organisationsplanung 	
Bemerkungen	<p>Für fortgeschrittene Köchinnen und Köche.</p> <p>Sie erhalten eine Rezeptsdokumentation.</p> <p>Bitte eigene Kochschürze mitbringen.</p> <p>Kursdaten: KOS4A 17.8./14.9./19.10./9.11./7.12.2017 KOS4B 24.8./21.9./26.10./16.11./14.12.2017</p>	
Kosten	<p>Kursgeld</p> <p>Das Kostgeld ist im Kursgeld inbegriffen</p>	CHF 275.00

Herbstsemester 2017/18

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	17.08.17 - 07.12.17	Edith Kühnis
KOS4B	Do	17:45 - 21:30	A 016	24.08.17 - 14.12.17	Edith Kühnis