

Ernährung

Semesterkurse

## Saisonale Küche - saisonal geniessen

**Ziel** Dank raffinierter Kombinationen entdecken Sie neue Gaumenfreuden.

Sie perfektionieren die fachgerechte Zubereitung der Speisen  
und vertiefen Ihre Kochkenntnisse.  
Sie bekommen neue Ideen für saisonale 4-Gang-Menüs.

**Inhalt**

- 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** Für fortgeschrittene Köchinnen und Köche.

Sie erhalten eine Rezeptsdokumentation.

Bitte eigene Kochschürze mitbringen.

Kursdaten:

KOS4A 18.8./ 15.9./ 20.10./ 10.11./ 8.12.16/ 5.1.17

KOS4B 25.8./ 22.9./ 27.10./ 17.11./15.12.16/ 12.1.17

**Kosten** Kursgeld CHF 330.00  
Das Kostgeld ist im Kursgeld inbegriffen

Herbstsemester 2016/17

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	18.08.16 - 05.01.17	Edith Kühnis
KOS4B	Do	17:45 - 21:30	A 016	25.08.16 - 12.01.17	Edith Kühnis