

Ernährung

Kurzkurs

## Fleisch - traditionelle und moderne Grundzubereitungsarten

Ziel	Sie kennen die verschiedenen Tierrassen für Schlachtfleisch. Sie kennen die verschiedenen Stücke und Bezeichnungen der jeweiligen Tiere. Sie kennen die Zubereitungsart nach Herkunft des Schlachtfleisches. Sie verwenden die Grundzubereitungsarten fachgerecht. Sie kennen die klassischen und neuzeitlichen Garmethoden.		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lebensmittelkunde und Einkauf</li><li>- Zubereitungsarten klassisch: schmoren, sautieren</li><li>- Zubereitungsarten neuzeitlich: Sous vide, im Öl pochieren</li><li>- Arbeitstechniken: schneiden, vorbereiten, vakuumieren, würzen</li><li>- Lagerung</li><li>- Hygiene</li></ul>		
Bemerkungen	Sie erhalten eine Rezeptsdokumentation.  Bitte eigene Kochschürze mitbringen.		
Kosten	Kursgeld	CHF	70.00
	Das Kostgeld ist im Kursgeld inbegriffen		

Herbstsemester 2016/17

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK3C	Mi	17:45 - 21:30	A 017	28.09.16 - 28.09.16	Roman Schmid