

Ernährung

Kurzkurs

Trendige Fleischzubereitung

Ziel	<ul style="list-style-type: none">- Sie kennen die verschiedenen Stücke der verschiedenen Tieren- Sie kennen ideale Zubereitungsarten je nach Herkunft des Schlachtfleisches- Sie können Fleisch richtig anbraten, so dass es saftig bleibt- Sie wenden geeignete Grundzubereitungsarten fachlich korrekt an- Sie kennen die klassischen wie neuzeitlichen Garmethoden	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">- Fleischkunde- Geeignete Grundzubereitungsarten wählen entsprechend der Fleischart- Arbeitstechniken (z.B. Schnittarten)- Einkauf, Lagerung und Hygiene	
Bemerkungen	Sie erhalten eine Rezeptdokumentation. Kursdaten: 18.09.2017 und 25.09.2017 Bitte eigene Kochschürze mitbringen	
Kosten	Kursgeld	CHF 120.00

Herbstsemester 2017/18

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK1B	Mo	17:45 - 21:30	A 017	18.09.17 - 25.09.17	Roman Schmid