

Ernährung

Kurzkurs

## Weihnachtsgebäck

Ziel	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sie lernen traditionelle und neue Varianten kennen</li><li>- Sie lernen verschiedene Teigarten kennen, fachgerecht herzustellen und zu verarbeiten.</li><li>- Sie erfahren Wissenswertes zum Backen dieser Köstlichkeiten.</li></ul>		
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>- fachgerechte Umgang mit Lebensmittel und Hilfsmitteln</li><li>- Warenkunde</li><li>- Tipps zu Einkauf und Lagerung</li></ul>		
Bemerkungen	<p>Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.</p> <p>Bitte eigene Kochschürze mitbringen.</p> <p>Kursdaten: 21.11. und 28.11.2017</p>		
Kosten	Kursgeld	CHF	110.00
	Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen		

Herbstsemester 2017/18

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK2B	Di	17:45 - 21:30	A 016	21.11.17 - 28.11.17	Edith Kühnis