

Ernährung

Semesterkurs

Grosses Küchen ABC für Fortgeschrittene

Ziel	Sie kennen Früchte und Gemüse aus verschiedenen Ländern. Sie kennen die typischen Gewürze und Gewürzmischungen. Sie wählen Fleisch, Geflügel oder Fisch zu den entsprechenden Gerichten. Sie richten traditionelle, neuzeitliche Menüs und Buffets an.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">- Lebensmittelkunde- Grundzubereitungsarten, passend zu den Gerichten und typisch je nach Land- neuzeitliche Garmethoden- Arbeitstechniken (z.B Schnitttechniken)- Einkauf, Lagerung, Hygiene	
Bemerkungen	Sie erhalten eine Rezeptdokumentation. Bitte eigene Kochschürze mitbringen. Kursdaten: 23.8./ 20.9./ 18.10./ 22.11./ 13.12.2016/ 10.1.2017	
Kosten	Kursgeld Das Kostgeld ist im Kursgeld inbegriffen	CHF 360.00

Herbstsemester 2016/17

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS2C	Di	17:45 - 21:30	A 017	23.08.16 - 10.01.17	Roman Schmid