

Trendige Fischzubereitung

Ziel	<ul style="list-style-type: none"> - Sie kennen die verschiedenen Fischarten - Sie kennen die verschiedenen Süsswasserfische und Meeresfische - Sie kennen die geeigneten Zubereitungsarten - Sie verwenden die Grundzubereitungsarten fachgerecht - Sie kennen die klassischen wie neuzeitlichen Garmethoden 		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Fischkunde - Zubereitungsarten entsprechend der Fischwahl - Arbeitstechniken (zB. schuppen, schneiden, filetieren) - Einkauf und richtige Lagerung - Hygienische Anforderungen 		
Bemerkungen	<p>Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.</p> <p>Bitte eigene Kochschürze mitbringen</p>		
Kosten	<p>Kursgeld</p> <p>Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen</p>		CHF 120.00

Frühlingssemester 2018

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK1C	Mo	17:45 - 21:30	A 017	07.05.18 - 28.05.18	Roman Schmid