

Saisonale Küche - Saisonal geniessen

Ziel	<ul style="list-style-type: none"> - Dank raffinierter Kombinationen entdecken Sie neue Gaumenfreuden - Sie perfektionieren die fachgerechte Zubereitung der Speisen und vertiefen Ihre Kochkenntnisse - Sie bekommen neue Ideen für saisonale 4-Gang-Menüs
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Raffinierte 4-Gang-Menüs für Gäste - Alle Grundzubereitungsarten werden besprochen und ausgeführt - Fachinformationen zu saisonalen Lebensmitteln - Umgang mit saisonalen Lebensmitteln und neuen Produkten - Tipps zur Organisationsplanung
Bemerkungen	<p>Für erfahrene Köchinnen und Köche.</p> <p>Sie erhalten eine Rezeptsdokumentation.</p> <p>Bitte eigene Kochschürze mitbringen.</p> <p>Kursdaten: KOS4A: Do, 25.1./8.2./1.3./19.4./17.5./7.6.2018 KOS4B: Do, 1.2./8.3./12.4./3.5./31.5./21.6.2018</p>
Kosten	<p>Kursgeld</p> <p>Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen</p>
	CHF 330.00

Frühlingssemester 2018

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	25.01.18 - 07.06.18	Edith Kühnis
KOS4B	Do	17:45 - 21:30	A 016	01.02.18 - 21.06.18	Edith Kühnis