

Ernährung

Semesterkurs

## Einfach genial kochen

Ziel	Sie lernen, für den tagtäglichen Genuss Feines und Einfaches zu kochen. Sie bekommen mehr Sicherheit im Umgang mit Kochtechniken, Lebensmitteln und Küchengeräten. Sie können die wichtigsten Zubereitungsarten richtig anwenden. Sie können schmackhafte und ernährungsphysiologisch gut gewählte Menus für Familie und Freunde planen und sicher zubereiten.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fachkundige Anleitung für die häufigsten Zubereitungsarten</li><li>- Umgang mit Lebensmitteln</li><li>- Menuplanung</li><li>- Effiziente Arbeitsorganisation für die Zubereitung von einfachen Gerichten</li><li>- Grundsätze einer gesunden Ernährung</li><li>- Umgang mit Geräten und Hilfsmitteln</li></ul>	
Bemerkungen	Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.  Bitte eigene Kochschürze mitbringen.  Kursdaten: 31.1./14.2./25.4./9.5./30.5./20.6.2017	
Kosten	Kursgeld Das Kostgeld ist im Kursgeld inbegriffen	CHF 300.00

### Frühlingssemester 2017

<b>Kurs</b>	<b>Tag</b>	<b>Zeit</b>	<b>Ort</b>	<b>Dauer</b>	<b>Leitung</b>
KOS2B	Di	17:45 - 21:30	A 016	31.01.17 - 20.06.17	Edith Kühnis