

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"><li>- Lebensmittelkunde</li><li>- Grundzubereitungsarten, passend zu den Gerichten und typisch je nach Land</li><li>- neuzeitliche Garmethoden</li><li>- Arbeitstechniken (z.B Schnitttechniken)</li><li>- Einkauf, Lagerung, Hygiene</li></ul>
Bemerkungen	Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.  Bitte eigene Kochschürze mitbringen.  Kursdaten: 17.1./7.2./28.3./2.5./6.6./27.6.2017
Kosten	Kursgeld <span style="float: right;">CHF 360.00</span> Das Kostgeld ist im Kursgeld inbegriffen

Frühlingssemester 2017

<b>Kurs</b>	<b>Tag</b>	<b>Zeit</b>	<b>Ort</b>	<b>Dauer</b>	<b>Leitung</b>
KOS2A	Di	17:45 - 21:30	A 017	17.01.17 - 27.06.17	Roman Schmid