

Ernährung

Semesterkurse

Saisonale Küche - Saisonal geniessen

Ziel 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

- 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

Für fortgeschrittene Köchinnen und Köche.

Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.

Bitte eigene Kochschürze mitbringen.

Kursdaten:

KOS4A 19.1./16.2./23.3./6.4./4.5./8.6.2017

KOS4B 26.1./23.2./30.3./27.4./18.5./22.6.2017

Kosten

Kursgeld

CHF 330.00

Das Kostgeld ist im Kursgeld inbegriffen

Frühlingssemester 2017

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOS4A	Do	17:45 - 21:30	A 016	19.01.17 - 08.06.17	Edith Kühnis
KOS4B	Do	17:45 - 21:30	A 016	26.01.17 - 22.06.17	Edith Kühnis