

Kochen - Fisch - Gaumenfreuden aus dem Wasser

Beschreibung	Fischliebhaber/innen kommen voll auf ihre Rechnung. Sie lernen einfache sowie raffinierte Fischrezepte kennen und können Ihr Repertoire an herrlichen Fischmenüs erweitern. Sie erhalten wichtige Informationen über Einkauf, Lagerung und Eigenschaften verschiedener Süss- und Salzwasserfische. Tipps und Tricks in der Zubereitung gehören ebenso zum Kurs wie Ideen für Saucen und Beilagen.									
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelkunde• Zubereitungsarten (z. B. Sieden)• Arbeitstechniken (z. B. Schneiden, Filetieren)• Grundrezepte und Variationen• Menüplanung/Menüvorschläge• Einkauf und Lagerung									
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.									
Zielgruppe	Personen, die ihr Repertoire erweitern und alltägliche und festliche Gerichte kennen lernen wollen									
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen typische Süss- und Salzwasserfische und können diverse Gerichte aus diesen Fischen zubereiten.• Sie können die entsprechenden Zubereitungsarten und Techniken anwenden (z. B. pochieren und filetieren).• Sie kennen passende Zutaten.• Sie erhalten wertvolle Ratschläge für den Einkauf und die Lagerung von frischen und/oder tiefgekühlten Fischen.									
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis									
Abschluss	Kein Abschluss									
Datum	02.04.2019 - 09.04.2019 / E_1229055									
Zeit	18:30 - 21:30 h									
Wochentage	Di									
Dauer	2 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten									
Preis	CHF 138.00									
Durchführungsort	Belalpstrasse 1, 3900 Brig									
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Di</td><td>02.04.2019</td><td>18:30 - 21:30</td></tr><tr><td>2 Di</td><td>09.04.2019</td><td>18:30 - 21:30</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Di	02.04.2019	18:30 - 21:30	2 Di	09.04.2019	18:30 - 21:30
Tag	Datum	Zeit								
1 Di	02.04.2019	18:30 - 21:30								
2 Di	09.04.2019	18:30 - 21:30								