

Indische Küche

Beschreibung	Die indische Küche hat mehr zu bieten als Curry, exotische Gewürze und Reis. Entdecken Sie interessante Zubereitungsarten von indischen Köstlichkeiten mit Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse. Die Speisen aus Indien werden Ihnen mühelos gelingen. Nebenbei lernen Sie vieles über dieses faszinierende Land und seine abwechslungsreiche Esskultur. Der Kurs eignet sich für alle, die Chapatis, Naan, Daal, Kofta Curry, Samosas und exotische Desserts nicht nur von der Speisekarte her kennen wollen. In den Folgekursen können Sie Ihre Kochkünste ergänzen und vertiefen.			
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittel und Gewürze der indischen Küche• Arbeitstechniken• Lebensmittelkunde• Land und Leute			
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig			
Zielgruppe	Sie möchten Ihr Repertoire mit fremdländischen Gerichten erweitern und diese kochen können.			
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die indische Ess- und Kochkultur kennen.• Sie kochen mit typisch indischen Nahrungsmitteln, kennen die wichtigsten Gewürze und Gewürzmischungen und verwenden sie passend zum Gericht.• Sie kennen Techniken und Zubereitungsarten und beherrschen den Umgang mit den Küchengeräten.• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.			
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis			
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss			
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.			
Datum	05.03.2019 / E_1231545			
Zeit	18:00 - 21:20 h			
Wochentage	Di			
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
Preis	CHF 116.00			
Durchführungsort	EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld			
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		

Indische Küche

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	05.03.2019	18:00 - 21:20