

Mezze - nahöstliche Vorspeisen

Beschreibung	Die nahöstliche Küche mit ihren Mezze ist besonders vielseitig und schmackhaft. Sorgfältig dekoriert und harmonisch gewürzt sind diese Vorspeisen ein Fest für die Sinne. Sie kochen mit Gewürzen wie Kreuzkümmel und Koriander und verarbeiten Kichererbsen, Sesammus und Auberginen. Sie lernen klassische Gerichte wie Hummus, Mutabbal oder Dolma kennen. Lassen Sie sich in die Mezzekultur einweihen und geniessen Sie das Feriengefühl.		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittelkunde• Libanesische Kultur und Küche• Einkaufsmöglichkeiten		
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.		
Zielgruppe	Erwachsene		
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die nahöstliche Ess- und Kochkultur kennen• Sie kochen mit typischen Nahrungsmitteln und passenden Gewürzen nach Originalrezepten• Sie üben Zubereitungstechniken und beherrschen den Umgang mit den Küchengeräten• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel in Ihrer Umgebung kaufen können		
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	27.05.2019 / E_1250370		
Zeit	18:00 - 21:50 h		
Wochentage	Mo		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 92.00		
Durchführungsort	Bahnhofplatz 2, 9001 St. Gallen		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	27.05.2019	18:00 - 21:50