



Hauptsache Fleisch

Beschreibung	Möchten Sie Ihren Gästen ein perfektes Fleischgericht servieren? Sie erhalten eine Übersicht über die verschiedenen Fleischsorten und -stücke sowie einige Einkaufstipps. Ob braten, schmoren oder niedergaren, Sie lernen diverse Zubereitungsarten kennen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelkunde• Zubereitungsarten• Arbeitstechniken (z.B. Schneiden)• Menüvorschläge• Einkauf und Lagerung
Voraussetzung	Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.
Zielgruppe	Personen, die ihr Repertoire erweitern und alltägliche und festliche Gerichte kennen lernen wollen.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen verschiedene Zubereitungsarten (z.B. Kurzbraten, Schmoren, Niedertemperaturgarmethode usw.).• Sie wählen die Zubereitungsarten entsprechend der Fleischsorte und den Fleischstücken.• Sie kennen geeignete Gewürze.• Sie ergänzen die Fleischgerichte mit passenden Beilagen zu vollständigen Menüs.• Sie berücksichtigen wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Fleisch.
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Kurse_für_Süsses_und_Gebäck Getränketermine



Hauptsache Fleisch

[Basis_Kochkurse_von_A-Z](#)
[Gesund_Kochen](#)

Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.		
Datum	11.06.2019 / E_1256161		
Zeit	18:00 - 21:50 h		
Wochentage	Di		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 150.00 Inkl. Kursunterlagen, Lebensmittel, Wein, Kaffee		
Durchführungsort	Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	11.06.2019	18:00 - 21:50