



Thailändische Küche II



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Die thailändische Küche ist bekömmlich, fantasievoll und würzig wie kaum eine andere. Dennoch ist sie verblüffend einfach. Die wichtigsten Zutaten sind problemlos erhältlich. Nach diesen Kursen können Sie farbige Gemüsegerichte, pikante Currymischungen aller Art und verschiedene Fleisch- und Fischspeisen selbstständig zubereiten. Ob Satéspiesschen, gebratene Reismudeln mit Crevetten oder Gewürzpasten - es wird Ihnen gelingen. In diesen Kursen bereichern Sie Ihre Kochkünste mit immer neuen Rezepten.

Inhalt

- Zubereitungsarten
- Lebensmittel und Gewürze der thailändischen Küche
- Arbeitstechniken
- Lebensmittelkunde
- Land und Leute
- Einkaufsmöglichkeiten

Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig

Zielgruppe

Sie möchten Ihr Repertoire mit fremdländischen Gerichten erweitern und diese kochen können.

Lernziele

In diesen thematisch orientierten Kursen erlernen Sie die korrekte Zubereitung der jeweiligen Menüs und erhalten zusätzliche nützliche Informationen und Tipps vermittelt.

Methodik/Didaktik

- Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
- Theorie und Praxis

Abschluss

Kein Abschluss

Zusatzinfo

Neben dem Material und den Rezepten sind im Kurspreis ausserdem ein "Welcome Drink", Mineralwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen. Und auch um den Abwasch brauchen Sie sich nicht zu kümmern!

Datum

15.05.2019 / E_1284901

**Klubschule Migros
Basel-Gundelitor**
Jurastrasse 4
4053 Basel

Tel. +41 58 575 87 00
klubschule@migrosbasel.ch
klubschule.ch





Thailändische Küche II



Garantierte Durchführung

Zeit	18:00 - 22:00 h		
Wochentage	Mi		
Dauer	1 Kurstag(e). Total	4.00	Lektion(en) à 60 Minuten
Preis	CHF	112.00	
Durchführungsort	Jurastrasse 4, 4053 Basel		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	15.05.2019	18:00 - 22:00