



Thailändische Küche

Beschreibung	Die thailändische Küche ist leicht, frisch, fantasievoll und würzig. Dennoch ist sie verblüffend einfach und die wichtigsten Zutaten sind problemlos erhältlich. Farbige Gemüsegerichte, pikante Currymischungen aller Art, Fleisch und Fischspeisen werden kombiniert mit dem thailändischen Hauptgericht, dem duftenden Reis. In den Folgekursen bereichern Sie Ihre Kochkünste mit immer neuen Rezepten.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die thailändische Ess- und Kochkultur kennen.• Sie kochen mit typisch thailändischen 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
Abschluss	Kein Abschluss
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	14.08.2019 / E_1318720



Thailändische Küche

Zeit	18:00 - 21:20 h		
Wochentage	Mi		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 116.00		
Durchführungsort	Hauptgasse 2, 9620 Lichtensteig		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	14.08.2019	18:00 - 21:20