



Wildspezialitäten

Beschreibung	Wildspezialitäten kochen wie ein Profi: Lernen Sie in diesem Kurs, was nur wenige gut können, die Zubereitung von klassischen und trendigen Wildgerichten. Entfalten Sie diese besonderen Kochkünste zu Hause mit Hilfe der Tipps und Anregungen aus den Kursen. Die Komplimente der Gäste sind Ihnen sicher. Jedes Jahr zur Wildsaison können Sie sich neu inspirieren lassen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelkunde• Zubereitungsarten und Arbeitstechniken• Grundrezepte und Variationen• Menüplanung/Menüvorschläge• Einkauf und Lagerung
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig
Zielgruppe	Sie möchten Ihr Repertoire erweitern und alltägliche und festliche Gerichte kennen lernen und kochen können.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen typische Wildgerichte und können diese zubereiten (Traditionelles und Trends).• Sie wenden die entsprechenden Zubereitungsarten und Techniken an.• Sie ergänzen die Wildgerichte mit passenden Beilagen zu vollständigen Menüs.• Sie berücksichtigen wichtige Hygieneregeln im Umgang mit den Lebensmitteln.• Sie erhalten wertvolle Ratschläge für den Einkauf und die Lagerung des Fleisches.
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

**Klubschule Migros
Schaffhausen**
Herrenacker 13
8200 Schaffhausen

Tel. +41 58 712 44 60
info.sh@gmos.ch
klubschule.ch





Wildspezialitäten

für Sie.

Datum	27.11.2019 / E_1318842		
Zeit	18:10 - 21:30 h		
Wochentage	Mi		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 128.00		
Durchführungsort	Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	27.11.2019	18:10 - 21:30