



Thailändische Küche (Kleingruppe)

Beschreibung	Satay Gai, Pad Thai, Tom Yam oder Som Tam - die Namen thailändischer Gerichte klingen nicht nur exotisch, sondern auch kompliziert. Sie selbst zu kochen scheint schon wegen der vielen fremden Zutaten ein fast unmögliches Unterfangen zu sein. Lassen Sie sich nicht einschüchtern. Schon ein paar Stunden reichen, um einige dieser Köstlichkeiten zubereiten zu können. Schnell werden Sie mit thailändischen Zutaten kochen, als ob Sie dies schon immer getan hätten.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Arbeitstechniken• Menüplanung• Menüvorschläge• Lebensmittelkunde• 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 kennen die thailändische Ess- und Kochkultur.• Sie kochen mit typisch thailändischen Nahrungsmitteln, kennen die wichtigsten Gewürze und Gewürzmischungen und verwenden sie passend zum Gericht.• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.• Sie kennen Techniken und Zubereitungsarten.
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis
Abschluss	Kein Abschluss
Datum	03.12.2019 / E_1324238
Zeit	18:00 - 21:00 h
Wochentage	Di
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Klubschule Migros Luzern Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

klubschule.luzern@migros-luzern.ch
klubschule.ch





Thailändische Küche (Kleingruppe)

Preis CHF 120.00

Durchführungsort Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern

Termine	Tag	Datum	Zeit
1 Di		03.12.2019	18:00 - 21:00

Klubschule Migros Luzern

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

klubschule.luzern@migros-luzern.ch
klubschule.ch

