



Perfekte Steaks, sous vide oder aus der Grillpfanne

Beschreibung	Wie brät man das perfekte Steak so, dass es eine tolle Kruste hat und innen rosig, zart und saftig bleibt? Wäre vielleicht eine Grillpfanne von Vorteil oder eher Sous Vide, das Garen im Vakuumbbeutel? Sie lernen die Vor- und Nachteile verschiedener Fleischzubereitungsarten kennen und lernen die Feinheiten beim Braten und Grillieren. Die Auswahl des Fleisches und der passenden Kräuter und Gewürze sind dabei neben der Hitze und Grillmethode von zentraler Bedeutung. Argentinisches Roastbeef Sous Vide vorbereitet und dann gebraten? Mit der richtigen Anleitung gelingt dies auch Ihnen!
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Infos zu Fleisch, Kräutern und Gewürzen• Schneiden und zubereiten von Fleisch auf verschiedene Arten• Vorbereiten der Beilagen• Anrichten und dekorieren
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen den Unterschied verschiedener Fleischzubereitungsarten• Sie wissen, welches Fleisch sich für die verschiedenen Methoden eignet• Sie haben Fleisch auf unterschiedliche Weise zubereitet und Tipps dazu erhalten
Methodik/Didaktik	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
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	18.01.2020 / E_1325580
Zeit	10:00 - 13:20 h
Wochentage	Sa
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 128.00

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9001 St. Gallen
info.sg@gmos.ch
klubschule.ch





Perfekte Steaks, sous vide oder aus der Grillpfanne

Durchführungsort Bahnhofplatz 2, 9001 St. Gallen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	18.01.2020	10:00 - 13:20

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

