



Brot backen Aufbau

Beschreibung	In diesem Aufbaukurs vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und gewinnen mehr Sicherheit in der Umsetzung von Rezepten. Neben den Grundzubereitungsarten erweitern Sie Ihr Repertoire mit Spezialbrotten und erhalten Tipps, damit Ihnen Ihre eigenen Brotkreationen auch wirklich gelingen. Eigene Projekte können Sie planen und umsetzen. Eine Auswahl von Rezepten dient Ihnen als Anregung für Ihr Wirken zu Hause.			
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittelkunde• Hilfsmittel und Geräte• Rezepte			
Voraussetzung	Besuch des Kurses "Brot backen Basis" oder gleichwertige Vorkenntnisse.			
Zielgruppe	Erwachsene			
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie erweitern und vertiefen Ihre Kenntnisse des Brot-Backens.• Sie beherrschen neben der Grundzubereitung des Brotteiges auch die Zubereitung von Spezialbrotten.• Sie kennen wichtige Tipps und Tricks rund ums Backen.			
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss			
Datum	20.04.2020 / E_1332920			
Zeit	18:00 - 21:20 h			
Wochentage	Mo			
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
Preis	CHF 116.00			
Durchführungsort	Hauptgasse 2, 9620 Lichtensteig			
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		



Brot backen Aufbau

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	20.04.2020	18:00 - 21:20