



Bratwürste selber herstellen

Beschreibung	Ihnen ist es nicht Wurst, was auf den Teller kommt? Im Kurs erfahren Sie, was sich alles in der Bratwurst verbirgt. Sie stellen verschiedene Wurstsorten mit frischen, natürlichen Zutaten selber her und kosten auch gleich vom Ergebnis: Geschmackliche Aha-Erlebnisse sind garantiert.
Inhalt	Der Weg vom Rohstoff zur fertigen Bratwurst
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen die Zutaten und wissen, wo Sie diese beziehen können.• Sie können die Zutaten fachgerecht verarbeiten.• Sie wissen Bescheid über die Eigenheiten der Würzung.• Sie kennen Behandlungs- und Konservierungsverfahren.• Sie wissen, unter welchen Voraussetzungen Sie zu Hause selber Bratwürste herstellen können.
Anschluss-Fortsetzungskurs	<ul style="list-style-type: none">• Basisküche• Fit_und_gesund_kochen• Saisonale_Küche• Internationale_Küche• Fest_und_Gourmetküche• Desserts_und_Gebäck• Kurs_nicht_gefunden?_Teilen_Sie_uns_Ihren_Kurswunsch_mit.
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Bitte teilen Sie uns bei der Kursanmeldung mit, falls Sie <ul style="list-style-type: none">• eine Lebensmittel-Intoleranz haben,• dieses Kursangebot schon einmal besucht haben.
Datum	03.12.2019 / E_1340289
Zeit	18:00 - 21:30 h
Wochentage	Di
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 140.00
Durchführungsort	Nordhaus 3 / Güterstrasse, 5400 Baden
Klubschule Migros Baden	Tel. +41 58 568 97 97
Nordhaus 3 / Güterstrasse 5400 Baden	klubschule.baden@migrosaare.ch klubschule.ch



Bratwürste selber herstellen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	03.12.2019	18:00 - 21:30

Klubschule Migros Baden

Tel. +41 58 568 97 97

Nordhaus 3 / Güterstrasse
5400 Baden

klubschule.baden@migrosaare.ch
klubschule.ch

