



Fleisch: Niedergaren

Beschreibung	Möchten Sie Ihrer Familie oder Ihren Gästen ein perfektes Fleischgericht servieren? In diesem Kurs lernen Sie ein ausgewähltes Thema der vielseitigen Fleischküche kennen und gewinnen Sicherheit im Umgang mit der Fleischzubereitung. Sie lernen die fachgerechte Zubereitung kennen und erweitern Ihr Repertoire je nach Thema mit festlichen Gerichten, pfiffigen Alltagsgerichten oder Klassikern. Geniessen Sie die neuen Fleischkreationen!
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelkunde• Zubereitungsarten (je nach Thema: Sieden, Niedergaren usw.)• Arbeitstechniken (z.B. Schneiden)• Menüvorschläge• Einkauf und Lagerung
Voraussetzung	keine
Zielgruppe	Personen, die ihr Kochrepertoire um die Fleischzubereitung erweitern wollen.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen je nach Thema gewisse Arten der Fleischzubereitung (z.B. Kurzbraten, Niedertemperaturgarmethode usw.).• Sie wählen die Zubereitungsarten entsprechend der Fleischsorte und den Fleischstücken.• Sie kennen geeignete Gewürze.• Sie ergänzen die Fleischgerichte mit passenden Beilagen zu vollständigen Menüs.• Sie berücksichtigen wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Fleisch.
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit.
Datum	26.11.2019 / E_1340292
Zeit	18:00 - 21:30 h
Wochentage	Di
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 145.00
Durchführungsort	Nordhaus 3 / Güterstrasse, 5400 Baden

Termine	Tag	Datum	Zeit
---------	-----	-------	------

Klubschule Migros Baden	Tel. +41 58 568 97 97
--------------------------------	-----------------------

Nordhaus 3 / Güterstrasse 5400 Baden	klubschule.baden@migrosaare.ch klubschule.ch
---	--





Fleisch: Niedergaren

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	26.11.2019	18:00 - 21:30

Klubschule Migros Baden

Tel. +41 58 568 97 97

Nordhaus 3 / Güterstrasse
5400 Baden

klubschule.baden@migrosaare.ch
klubschule.ch

