



Wild



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Wildspezialitäten kochen wie ein Profi? Lernen Sie in diesem Kurs, was nur wenige gut können: die Zubereitung von klassischen und trendigen Wildgerichten. Entfalten Sie diese besonderen Kochkünste zu Hause mit Hilfe der Tipps und Anregungen aus den Kursen. Die Komplimente der Gäste sind Ihnen sicher. Jedes Jahr zur Wildsaison können Sie sich neu inspirieren lassen.

Inhalt

- Lebensmittelkunde
- Zubereitungsarten und Arbeitstechniken
- Grundrezepte und Variationen
- Menüplanung/Menüvorschläge
- Einkauf und Lagerung

Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig

Zielgruppe

Sie möchten Ihr Repertoire erweitern und alltägliche und festliche Gerichte kennen lernen und kochen können.

Lernziele

- Sie kennen typische Wildgerichte und können diese zubereiten (Traditionelles und Trends).
- Sie wenden die entsprechenden Zubereitungsarten und Techniken an.
- Sie ergänzen die Wildgerichte mit passenden Beilagen zu vollständigen Menüs.
- Sie berücksichtigen wichtige Hygieneregeln im Umgang mit den Lebensmitteln.
- Sie erhalten wertvolle Ratschläge für den Einkauf und die Lagerung des Fleisches.

Methodik/Didaktik

- Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
- Theorie und Praxis

Abschluss

Kein Abschluss

Zusatzinfo

Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit.

Datum

14.10.2020 / E_1360193

Zeit

18:00 - 21:30 h

Wochentage

Mi

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Klubschule Migros Bern

Tel. +41 58 568 00 30

Welle7 / Schanzenstrasse 5
3008 Bern

klubschule.bern@migrosaare.ch
klubschule.ch





Wild



Garantierte Durchführung

Preis

CHF 145.00

Durchführungsort

Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern

Termine

| Tag | Datum | Zeit |
|------|------------|---------------|
| 1 Mi | 14.10.2020 | 18:00 - 21:30 |