



# Säure-Basen-Kochen

<b>Beschreibung</b>	Lernen Sie, welche Lebensmittel unseren Organismus in seiner Ausgewogenheit zwischen Säure und Base unterstützen und mit welchen Menüs wir den Säure-Basen-Haushalt ausgleichen können.						
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsarten</li><li>• Arbeitstechniken</li><li>• Menüplanung</li><li>• Menüvorschläge</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Einkaufsmöglichkeiten</li></ul>						
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.</li><li>• Sie kennen Techniken und Zubereitungsarten.</li></ul>						
<b>Datum</b>	27.04.2020 / E_1372914						
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:00 h						
<b>Wochentage</b>	Mo						
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten						
<b>Preis</b>	CHF 100.00						
<b>Durchführungsort</b>	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern						
<b>Termine</b>	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Mo</td><td>27.04.2020</td><td>18:00 - 21:00</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Mo	27.04.2020	18:00 - 21:00
Tag	Datum	Zeit					
1 Mo	27.04.2020	18:00 - 21:00					