



Cordon Bleu Grundlagen und Variationen

Beschreibung	Wollten Sie schon immer wissen, wie man ein feines Cordon Blue herstellt und zubereitet? Wenn ja, besuchen Sie diesen Kurs: Ob vom Kalb, Schwein oder Hühnchen, gefüllt mit jeder erdenklichen Zutat und auf verschiedene Arten zubereitet, Cordon Bleus gibts in unendlich vielen Variationen. Nicht zuletzt gibts auch für Vegetarier ein Cordon Bleu!		
Inhalt	Sie erfahren etwas über die Geschichte des Cordon Bleus (un repas de cordons bleus: "ein köstliches Festmahl"). Dann erlernen Sie alles, was Sie für die professionelle Zubereitung eines Cordon Bleus wissen und können müssen: <ul style="list-style-type: none">• Warenkunde: Welches Fleisch ist geeignet?• Füllungen zubereiten• Fleisch schneiden, füllen, panieren und braten Und am Ende steht das gemeinsame Geniessen!		
Voraussetzung	Es weden keine Vorkenntnisse vorausgesetzt.		
Lernziele	Sie wissen, welche Zutaten für ein Cordon Bleu geeignet sind, können Fleisch und verschiedene Füllungen vorbereiten und das Cordon Bleu füllen, panieren und braten.		
Datum	02.06.2020 / E_1373279		
Zeit	18:30 - 21:30 h		
Wochentage	Di		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 69.00		
Durchführungsort	Belalpstrasse 1, 3900 Brig		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	02.06.2020	18:30 - 21:30

Klubschule Migros Brig

Tel. +41 27 720 66 50

Belalpstrasse 1
3900 Brig

eclub.brig@migrosvs.ch
ecole-club.ch

