



Grillieren



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Sie erhalten Tipps und Ideen für abwechslungsreiche Grillspezialitäten. Nicht nur verschiedene Fleisch- und Fischarten können gegrillt werden, auch Gemüse und Desserts eignen sich für die sommerliche Zubereitungsart. Lernen Sie die Kniffe und Tricks des perfekten Grillierens von Fleisch und Fisch und von Beilagen und Süßem kennen.

Inhalt

- Einführung in die Grillmöglichkeiten
- Der geeignete Grill
- Zubereitung und Genießen des Grillgutes

Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig.

Zielgruppe

Erwachsene

Lernziele

- Sie lernen verschiedenste für den Grill geeignete Nahrungsmittel kennen.
- Sie erhalten Tipps und Tricks für Würzmischungen und Marinaden.
- Sie kennen Grill-Zeiten und Grill-Temperaturen.
- Sie bekommen Infos zu geeigneten Grillgeräten.

Anschluss- Fortsetzungsangebote

Weitere Kurse unter [Kochen_und_Genuss](#)

Zusatzinfo

Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.

Datum

30.03.2020 - 27.04.2020 / E_1397861

Zeit

18:30 - 21:20 h

Wochentage

Mo

Dauer

3 Kurstag(e). Total 9.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 262.00

Durchführungsort

Schulhaus Egetenstrasse 7, Niederuzwil



Grillieren



Garantierte Durchführung

Termine

Tag	Datum	Zeit
1 Mo	30.03.2020	18:30 - 21:20
2 Mo	20.04.2020	18:30 - 21:20
3 Mo	27.04.2020	18:30 - 21:20