



# Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

<b>Beschreibung</b>	Die aus Spanien stammenden Häppchen erfreuen sich grosser Beliebtheit. Auf Zahnstocher oder Gabeln gespiesst, werden sie warm oder kalt gegessen. Lernen Sie, verschiedene Tapas zuzubereiten und entdecken Sie die Vielfalt dieser feinen Vorspeisen.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsarten</li><li>• Arbeitstechnik</li><li>• Dekoration und Anrichten</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Land und Leute</li><li>• Einkaufsmöglichkeiten</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
<b>Zielgruppe</b>	Erwachsene
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie lernen die Ess- und Kochkultur Spaniens kennen</li><li>• Sie kochen mit typischen Nahrungsmitteln und passenden Gewürzen</li><li>• Sie üben die Schnitttechniken und beherrschen den Umgang mit den benötigten Küchenutensilien</li><li>• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel in Ihrer Umgebung kaufen können</li></ul>
<b>Methodik/Didaktik</b>	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, kreativitätsfördernder, alle Sinne ansprechender Unterricht
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>
<b>Zusatzinfo</b>	Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
<b>Datum</b>	01.12.2020 / E_1415305
<b>Zeit</b>	18:10 - 21:30 h
<b>Wochentage</b>	Di
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten



# Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

**Preis** CHF 128.00

**Durchführungsort** Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen

<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Di	01.12.2020	18:10 - 21:30