



# Fleisch - auf den Punkt

<b>Beschreibung</b>	<p>Saftig, zart und voller Aroma: So soll ein Fleischedelstück schmecken, wenn es perfekt ist. Damit dies zu Hause auch gelingt, lernen Sie bei uns Fleisch richtig zuzubereiten. Sie bereiten Kalbssteak, Rindsfilet und Lammnierstück in ausgezeichneter Qualität, mit der passenden Garmethode auf den Punkt zu. Dazu gehört auch die richtige Vorbereitung des Fleisches, wie zum Beispiel das Parieren. Jedes Stück Fleisch braucht auch eine würdige Begleitung, daher dürfen die geeigneten Beilagen an diesem Abend natürlich nicht fehlen.</p>
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Zubereitungsarten</li><li>• Arbeitstechniken</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	<p>Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.</p>
<b>Zielgruppe</b>	<p>Personen, die ihr Repertoire erweitern und alltägliche und festliche Gerichte kennen lernen wollen.</p>
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie wählen die Zubereitungsarten entsprechend der Fleischsorte und den Fleischstücken.</li><li>• Sie kennen die Garmethoden: Niedergaren, Braten im Ofen und in der Pfanne.</li><li>• Sie können verschiedene Fleischstücke unterscheiden und wissen, wie diese Vorbereitet werden müssen.</li><li>• Sie kennen die verschiedenen Garstufen (rare, medium, well done) und wissen, wie diese erreicht werden.</li></ul>
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	<p><a href="#">Kochkurse_aus_nah_und_fern</a> <a href="#">Saisonale_Küche</a> <a href="#">Kurse_für_Süsses_und_Gebäck</a> <a href="#">Getränketermine</a> <a href="#">Basis_Kochkurse_von_A-Z</a> <a href="#">Gesund_Kochen</a></p>
<b>Zusatzinfo</b>	<p>Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.</p>
<b>Datum</b>	<p>20.10.2020 / E_1423834</p>

**Klubschule Migros Altstetten** Tel. +41 44 278 62 62

Vulkanplatz 8  
8048 Zürich-Altstetten

kundenservice-center@gmz.migros.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)





# Fleisch - auf den Punkt

<b>Zeit</b>	18:00 - 21:50 h		
<b>Wochentage</b>	Di		
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
<b>Preis</b>	CHF 150.00		
<b>Durchführungsort</b>	Klubschule Altstetten, Vulkanplatz 8, 8048 Zürich-Altstetten		
<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Di	20.10.2020	18:00 - 21:50

**Klubschule Migros Altstetten** Tel. +41 44 278 62 62

Vulkanplatz 8  
8048 Zürich-Altstetten

kundenservice-center@gmz.migros.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)

