



Burger und Co: mit oder ohne Fleisch

Beschreibung	Ein Burger kann viel exklusiver sein als eine gebratene Hackfleischscheibe zwischen zwei Brötchenhälften mit Senf, Ketchup, ein paar Salatblättern und Gürkchen! Er ist nach dem Braten aussen knusprig und innen noch richtig schön saftig. Sie bereiten unterschiedliche Burger zu, vom klassischen Cheeseburger bis hin zum Vegiburger. Dabei backen Sie Buns und Brötchen, stellen Dips, Chutneys und Ketchup selber her und kreieren Ihren eigenen Burger. Entdecken Sie die grossen und kleinen Geheimnisse rund um den perfekten Burger, mit Fleisch oder Gemüse und frischen Kräutern, wie es Ihnen schmeckt!
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Infos zu Fleisch, Kräutern und Gemüse• Braten von Fleisch- und Vegiburgern• Backen von Buns und Brötchen, und Vorbereitung verschiedener Beilagen
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen den Umgang mit Hackfleisch und können einen Burger würzen und braten• Sie können einen vegetarischen Burger zubereiten• Sie wissen, wie Sie den Burger garnieren können und welche Zutaten sich dafür eignen
Methodik/Didaktik	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
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	02.05.2021 / E_1464052
Zeit	10:00 - 13:20 h
Wochentage	So
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 116.00
Durchführungsort	Bahnhofplatz 2, 9001 St. Gallen
Klubschule Migros St. Gallen	Tel. +41 58 568 44 44
Bahnhofplatz 2 9001 St. Gallen	info.sg@gmos.ch klubschule.ch



Burger und Co: mit oder ohne Fleisch

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 So	02.05.2021	10:00 - 13:20

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

