



# Antipasti

<b>Beschreibung</b>	Überraschen Sie Ihre Gäste mit hausgemachten italienischen Antipasti. Die traditionellen Zucchini alla griglia, Carciofi sott'olio, Melanzane alla griglia, Peperoni arrostiti oder Pomodori secchi kennen alle. Hier lernen Sie aber auch unbekanntere Antipasti-Kreationen kennen.			
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsarten</li><li>• Arbeitstechniken</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Tipps und Tricks</li></ul>			
<b>Voraussetzung</b>	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.			
<b>Zielgruppe</b>	Personen, die Ihr Repertoire an Antipasti erweitern möchten.			
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie lernen die italienische Ess- und Kochkultur, speziell die Rolle der Antipasti kennen.</li><li>• Sie bereiten verschiedene Antipasti zu.</li><li>• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel in Ihrer Umgebung kaufen können.</li></ul>			
<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>	20.05.2021 / E_1468958			
<b>Zeit</b>	18:10 - 21:30 h			
<b>Wochentage</b>	Do			
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
<b>Preis</b>	CHF 116.00			
<b>Durchführungsort</b>	Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen			
<b>Termine</b>	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		



# Antipasti

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	20.05.2021	18:10 - 21:30