



Bratwürste selber herstellen

Beschreibung	Ihnen ist es nicht Wurst, was auf den Teller kommt? Im Kurs erfahren Sie, was sich alles in der Bratwurst verbirgt. Sie stellen verschiedene Wurstsorten mit frischen, natürlichen Zutaten selber her und kosten auch gleich vom Ergebnis: Geschmackliche Aha-Erlebnisse sind garantiert.
Inhalt	Der Weg vom Rohstoff zur fertigen Bratwurst
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen die Zutaten und wissen, wo Sie diese beziehen können.• Sie können die Zutaten fachgerecht verarbeiten.• Sie wissen Bescheid über die Eigenheiten der Würzung.• Sie kennen Behandlungs- und Konservierungsverfahren.• Sie wissen, unter welchen Voraussetzungen Sie zu Hause selber Bratwürste herstellen können.
Anschluss-Fortsetzungskurs	<ul style="list-style-type: none">• Basisküche• Fit_und_gesund_kochen• Saisonale_Küche• Internationale_Küche• Fest_und_Gourmetküche• Desserts_und_Gebäck• Kurs_nicht_gefunden?_Teilen_Sie_uns_Ihren_Kurswunsch_mit.
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Bitte teilen Sie uns bei der Kursanmeldung mit, falls Sie <ul style="list-style-type: none">• eine Lebensmittel-Intoleranz haben,• dieses Kursangebot schon einmal besucht haben.
Datum	28.10.2021 / E_1471817
Zeit	18:00 - 20:40 h
Wochentage	Do
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 105.00
Durchführungsort	Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern
Klubschule Migros Bern	Tel. +41 58 568 00 30
Welle7 / Schanzenstrasse 5 3008 Bern	klubschule.bern@migrosaare.ch klubschule.ch



Bratwürste selber herstellen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	28.10.2021	18:00 - 20:40

Klubschule Migros Bern

Tel. +41 58 568 00 30

Welle7 / Schanzenstrasse 5
3008 Bern

klubschule.bern@migrosaare.ch
klubschule.ch

