



Bratwürste selber herstellen

Beschreibung	Ihnen ist es nicht Wurst, was auf den Teller kommt? Im Kurs erfahren Sie, was sich alles in einer Bratwurst verbirgt. Sie stellen verschiedene Wurstsorten mit frischen, natürlichen Zutaten selber her und kosten auch gleich vom Ergebnis.		
Inhalt	Der Weg vom Rohstoff zur fertigen Bratwurst.		
Voraussetzung	Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.		
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, mit welchen Voraussetzungen Sie zu Hause selber Bratwürste herstellen können.		
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Kurse_für_Süsses_und_Gebäck Getränketermine Basis_Kochkurse_von_A-Z Gesund_Kochen		
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.		
Datum	12.04.2021 / E_1487954		
Zeit	18:00 - 21:50 h		
Wochentage	Mo		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 140.00		
Durchführungsort	Klubschule Altstetten, Vulkanplatz 8, 8048 Zürich-Altstetten		
Termine	Tag	Datum	Zeit
Klubschule Migros Altstetten	Tel. +41 44 278 62 62		
Vulkanplatz 8 8048 Zürich-Altstetten	kundenservice-center@gmz.migros.ch klubschule.ch		





Bratwürste selber herstellen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	12.04.2021	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

