



Poulet – let's roll

Beschreibung	Veranstaltung mit Zertifikatpflicht. Let's roll - raffiniert im Aussehen, einfach in der Zubereitung. Das Poulet eignet sich vorzüglich um eingerollt verschiedene Geschmacksrichtungen saisonal auszuprobieren, sei es als Poulet-Involtini, mit Bärlauch verfeinert oder im Speckmantel - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Arbeitstechniken• Verschiedene Kombinationsmöglichkeiten• Einkaufsmöglichkeiten		
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.		
Zielgruppe	Erwachsene		
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die Zubereitung von Poulet-Rollen/Rouladen• Sie kennen die Hygienemassnahmen im Umgang mit Poulets		
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	30.10.2021 / E_1504160		
Zeit	10:00 - 13:20 h		
Wochentage	Sa		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 116.00		
Durchführungsort	Bahnhofstrasse 151, 8620 Wetzikon		
Termine	Tag	Datum	Zeit
Klubschule Migros Wetzikon	Tel. +41 58 712 44 70		
Bahnhofstrasse 151 8620 Wetzikon	info.we@gmos.ch klubschule.ch		



Poulet – let's roll

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	30.10.2021	10:00 - 13:20

Klubschule Migros Wetzikon Tel. +41 58 712 44 70

Bahnhofstrasse 151
8620 Wetzikon

info.we@gmos.ch
klubschule.ch

