



Wurst im Glas ohne Konservierungsstoffe (Vorrat)

Beschreibung	Es ist Ihnen nicht "Wurst", was auf den Teller kommt, d.h. Sie legen Wert auf nachhaltiges Kochen und möchten Ihre Speisen selber zubereiten? Lassen Sie sich überraschen, welche Wurstwaren im Glas konserviert werden können. Sie verarbeiten Fleisch- und Wurstwaren mit frischen und natürlichen Zutaten um Sie in Gläsern zu lagern.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitung von traditionellen und neu kreierten Fleischgerichten fürs Glas• Zubereitungsarten• Lebensmittelkunde• Einkaufsmöglichkeiten und -tipps
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
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.
Methodik/Didaktik	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Zusatzinfo	Bitte bringen Sie 6 Einmachgläser (mind. 30cl) mit Schraubverschluss mit.
Datum	19.04.2022 / E_1524854
Zeit	18:00 - 21:20 h
Wochentage	Di
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 128.00
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





Wurst im Glas ohne Konservierungsstoffe (Vorrat)

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	19.04.2022	18:00 - 21:20

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

Bahnhofplatz 2
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

