



# Currys: Delikates aus einem Topf II (Kleingruppe)

<b>Beschreibung</b>	Veranstaltung mit Zertifikatspflicht Eine aromatische Reise nach Indien, Thailand und Malaysia: Sie machen sich vertraut mit den typischen Zutaten für leckere Currygerichte mit Gemüse, Fleisch und Fisch. Und dabei selbstverständlich perfekt gewürzt und serviert mit verschiedenen Chutneys und cremigen Joghurtdipps.		
<b>Voraussetzung</b>	Es werden keine Vorkenntnisse vorausgesetzt.		
<b>Lernziele</b>	In diesen thematisch orientierten Kursen erlernen Sie die korrekte Zubereitung der jeweiligen Menüs und erhalten zusätzliche nützliche Informationen und Tipps vermittelt.		
<b>Zusatzinfo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Teil "II": Dieser Kurs kann problemlos eigenständig besucht werden. Seine Nummerierung zeigt Ihnen jedoch, dass hier andere Speisen gekocht werden wie in den abweichend nummerierten Kursen.</li><li>• Neben dem Material und den Rezepten sind im Kurspreis ausserdem ein "Welcome Drink", Mineralwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen.</li><li>• Und auch um den Abwasch brauchen Sie sich nicht zu kümmern!</li></ul>		
<b>Datum</b>	14.12.2021 / E_1535387		
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:30 h		
<b>Wochentage</b>	Di		
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 3.50 Lektion(en) à 60 Minuten		
<b>Preis</b>	CHF 130.00		
<b>Durchführungsort</b>	Jurastrasse 4, 4053 Basel		
<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Di	14.12.2021	18:00 - 21:30