



Die Vielfalt des Thaicurrys

Beschreibung	Lieben Sie thailändische Currygerichte? Mal süss-sauer, mal feurig werden Ihre Geschmacksnerven immer wieder aufs Neue überrascht. Curry mit knackigem Gemüse, Fleisch oder Fisch, Sie geniessen den Zauber von asiatischen Gewürzen. Erleben Sie die thailändische Esskultur und entdecken Sie die leichten Curry-Gerichte, die in vielfältigen Variationen zubereitet werden.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittel und Gewürze der thailändischen Küche• Arbeitstechniken• Lebensmittelkunde• Land und Leute
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die thailändische Ess- und Kochkultur kennen.• Sie kochen mit typisch thailändischen Nahrungsmitteln, kennen die wichtigsten Gewürze und Gewürzmischungen und verwenden sie passend zum Gericht.• Sie kennen Techniken und Zubereitungsarten und beherrschen den Umgang mit den Küchengeräten.• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis
Abschluss	Kein Abschluss
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	02.06.2022 / E_1541781
Zeit	18:10 - 21:30 h
Klubschule Migros Schaffhausen Herrenacker 13 8200 Schaffhausen	Tel. +41 58 712 44 60 info.sh@gmos.ch klubschule.ch



Die Vielfalt des Thaicurrys

Wochentage	Do		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 116.00		
Durchführungsort	Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	02.06.2022	18:10 - 21:30