



Grillsaucen und Marinaden (Salsas)

Beschreibung	Mit der richtigen Sauce oder Marinade verfeinern Sie jedes Gericht, ob klassisch, würzig, fruchtig oder exotisch. Sie verleihen den Gerichten ihre individuelle Note und bringen die typischen Aromen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder Früchten so richtig zur Geltung. Lernen Sie verschiedene Saucen kennen und erhalten Sie Tipps und Tricks für gelungene Resultate.
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 das Zubereiten von raffinierten und schmackhaften Grillsaucen und Marinaden kennen• Sie können die Grundsaucen gemäss Ihrem persönlichen Geschmack variieren und kennen eine Vielfalt von Rezepten
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	14.07.2022 / E_1562174
Zeit	10:00 - 13:20 h
Wochentage	Do
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 116.00
Durchführungsort	Bahnhofstrasse 151, 8620 Wetzikon

Klubschule Migros Wetzikon Tel. +41 58 712 44 70

Bahnhofstrasse 151
8620 Wetzikon
info.we@gmos.ch
klubschule.ch





Grillsaucen und Marinaden (Salsas)

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	14.07.2022	10:00 - 13:20

Klubschule Migros Wetzikon Tel. +41 58 712 44 70

Bahnhofstrasse 151
8620 Wetzikon

info.we@gmos.ch
klubschule.ch

