



Fingerfood: Thai-Style

Beschreibung	Fingerfood ist modern, beliebt und voll im Trend. Gerade die thailändische Küche bietet Ihnen eine Vielfalt an kleinen, exotischen Häppchen. Lernen Sie unter fachkundiger Anleitung die rasche und unkomplizierte Zubereitung dieser Köstlichkeiten. Sie erhalten Anregungen für würzige, scharfe oder auch fruchtige Variationen. Auch thailändische Salate und Suppen werden Ihnen nähergebracht. Dieses Buffet wird Ihren Gaumen erfreuen und bestimmt ein Renner bei Ihrem nächsten Apéro.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Satai, Guay Diao Phat, Thom Yam Kung, Thot Man Plaa, Popiah oder Nua Daet Diao• Lebensmittel und Gewürze der thailändischen Küche• Arbeitstechniken• Lebensmittelkunde• Land und Leute• Einkaufsmöglichkeiten
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene. Sie lieben die thailändische Ess- und Kochkultur und möchten Ihr Repertoire mit Fingerfood-Gerichten ergänzen
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die thailändische Fingerfood-Kultur kennen• Sie kochen mit typisch thailändischen Nahrungsmitteln, kennen die wichtigsten Gewürze und Gewürzmischungen und verwenden sie passend zum Gericht• Sie kennen Techniken und Zubereitungsarten• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel einkaufen 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.



Fingerfood: Thai-Style

Datum	08.11.2022 / E_1581762		
Zeit	18:10 - 21:30 h		
Wochentage	Di		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 116.00		
Durchführungsort	Rudolfstrasse 11, 8401 Winterthur		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	08.11.2022	18:10 - 21:30