



Bratwürste selber herstellen

Beschreibung	Ihnen ist es nicht Wurst, was auf den Teller kommt? Im Kurs erfahren Sie, was sich alles in einer Bratwurst verbirgt. Sie stellen verschiedene Wurstsorten mit frischen, natürlichen Zutaten selber her und kosten auch gleich vom Ergebnis.
Inhalt	Der Weg vom Rohstoff zur fertigen Bratwurst.
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">• Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit.• Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.• Ein in der Schweiz gültiges Covid-Zertifikat und ID oder Pass
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.• Sie wissen, mit welchen Voraussetzungen Sie zu Hause selber Bratwürste herstellen können.
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Kurse_für_Süßes_und_Gebäck Getränketermine Basis_Kochkurse_von_A-Z Gesund_Kochen
Zusatzinfo	<ul style="list-style-type: none">• Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.• Das Angebot ist aufgrund der aktuellen Covid-Verordnung ein zertifikatspflichtiger Kurs.
Datum	20.10.2022 / E_1596352
Zeit	18:00 - 21:50 h
Wochentage	Do
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 140.00

Klubschule Migros Altstetten Tel. +41 44 278 62 62

Vulkanplatz 8
8048 Zürich-Altstetten

kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch





Bratwürste selber herstellen

Durchführungsort Klubschule Altstetten, Vulkanplatz 8, 8048 Zürich-Altstetten

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	20.10.2022	18:00 - 21:50

Klubschule Migros Altstetten Tel. +41 44 278 62 62

Vulkanplatz 8
8048 Zürich-Altstetten

kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch

