



Fleisch - auf den Punkt



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Saftig, zart und voller Aroma: So soll ein Fleischedelstück schmecken, wenn es perfekt ist. Damit dies zu Hause auch gelingt, lernen Sie bei uns Fleisch richtig zuzubereiten. Sie bereiten Kalbssteak, Rindsfilet und Lammnierstück in ausgezeichneter Qualität, mit der passenden Garmethode, auf den Punkt zu. Dazu gehört auch die richtige Vorbereitung des Fleisches, wie zum Beispiel das Parieren. Jedes Stück Fleisch braucht auch eine würdige Begleitung, daher dürfen die geeigneten Beilagen an diesem Abend natürlich nicht fehlen.

Inhalt

- Lebensmittelkunde
- Zubereitungsarten
- Arbeitstechniken

Voraussetzung

- Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Zur Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.

Zielgruppe

Personen, die ihr Repertoire erweitern und alltägliche und festliche Gerichte kennen lernen wollen.

Lernziele

- Sie wählen die Zubereitungsarten entsprechend der Fleischsorte und den Fleischstücken.
- Sie kennen die Garmethoden: Niedergaren, Braten im Ofen und in der Pfanne.
- Sie können verschiedene Fleischstücke unterscheiden und wissen, wie diese vorbereitet werden müssen.
- Sie kennen die verschiedenen Garstufen (rare, medium, well done) und wissen, wie diese erreicht werden.

Anschluss-Fortsetzungsangebote

[Kochkurse_aus_nah_und_fern](#)
[Saisonale_Küche](#)
[Kurse_für_Süsses_und_Gebäck](#)
[Getränketermine](#)
[Basis_Kochkurse_von_A-Z](#)
[Gesund_Kochen](#)

Zusatzinfo

- Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.

Datum

12.11.2022 / E_1600638

Klubschule Migros
Limmatplatz
Limmatstrasse 152
8005 Zürich

Tel. +41 44 278 62 62
kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch





Fleisch - auf den Punkt



Garantierte Durchführung

Zeit	10:00 - 13:50 h		
Wochentage	Sa		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 150.00		
Durchführungsort	Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	12.11.2022	10:00 - 13:50