



Indische Küche



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Die indische Küche hat mehr zu bieten als Curry, exotische Gewürze und Reis. Entdecken Sie interessante Zubereitungsarten von indischen Köstlichkeiten mit Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse. Die Speisen aus Indien werden Ihnen mühelos gelingen. Nebenbei lernen Sie vieles über dieses faszinierende Land und seine abwechslungsreiche Esskultur. Der Kurs eignet sich für alle, die Chapatis, Naan, Daal, Kofta Curry, Samosas und exotische Desserts nicht nur von der Speisekarte her kennen wollen. In den Folgekursen können Sie Ihre Kochkünste ergänzen und vertiefen.

Inhalt

- Zubereitungsarten
- Lebensmittel und Gewürze der indischen Küche
- Arbeitstechniken
- Lebensmittelkunde
- Land und Leute

Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig

Zielgruppe

Sie möchten Ihr Repertoire mit fremdländischen Gerichten erweitern und diese kochen können.

Lernziele

- Sie lernen die indische Ess- und Kochkultur kennen.
- Sie kochen mit typisch indischen 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

- Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
- Theorie und Praxis

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

14.10.2022 / E_1600828

Zeit

18:00 - 21:20 h

Klubschule Migros Chur

Tel. +41 58 712 44 40

Gartenstrasse 5
7001 Chur

info.ch@gmos.ch
klubschule.ch





Indische Küche



Garantierte Durchführung

Wochentage

Fr

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 116.00

Durchführungsort

Gartenstrasse 5, 7000 Chur

Termine

Tag	Datum	Zeit
1 Fr	14.10.2022	18:00 - 21:20