



Mezze: nahöstliche Vorspeisen



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Die nahöstliche Küche mit ihren Mezze ist besonders vielseitig und schmackhaft. Sorgfältig dekoriert und harmonisch gewürzt, sind diese Vorspeisen ein Fest für die Sinne. Sie kochen mit Gewürzen wie Kreuzkümmel und Koriander, verarbeiten Kichererbsen, Sesammus und Auberginen und lernen klassische Vorspeisen wie Hummus oder Mutabbal kennen. Lassen Sie sich in die Mezzekultur einweihen und geniessen Sie das Feriengefühl.

Inhalt

- Zubereitungsarten
- Lebensmittelkunde
- Libanesischer Kultur und Küche
- Einkaufsmöglichkeiten

Lernziele

- Sie haben einen Einblick in die nahöstliche Ess- und Kochkultur.
- Sie können mit typischen Nahrungsmitteln und passenden Gewürzen nach Originalrezepten (Vorspeisen) kochen.
- Sie üben die Zubereitungstechniken und beherrschen den Umgang mit den Küchengeräten.
- Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel in Ihrer Umgebung kaufen können.

Anschluss- Fortsetzungsangebote

Weitere Angebote aus Nah und Fern.

Zusatzinfo

Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit.

Datum

18.11.2022 / E_1605015

Zeit

18:00 - 21:30 h

Wochentage

Fr

Dauer

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

Preis

CHF 120.00

Durchführungsort

Nordhaus 3 / Güterstrasse, 5400 Baden

Termine

| Tag | Datum | Zeit |
|------|------------|---------------|
| 1 Fr | 18.11.2022 | 18:00 - 21:30 |

Klubschule Migros Baden

Tel. +41 58 568 97 97

Nordhaus 3 / Güterstrasse
5400 Baden

kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch

