



Fischküche

Beschreibung	Fischliebhaber/innen kommen voll auf ihre Rechnung. Sie lernen einfache sowie raffinierte Fischrezepte kennen und können Ihr Repertoire an herrlichen Fischmenüs erweitern. Sie erhalten wichtige Informationen über Einkauf, Lagerung und Eigenschaften verschiedener Süss- und Salzwasserfische. Tipps und Tricks in der Zubereitung gehören ebenso zum Kurs wie Ideen für Saucen und Beilagen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelkunde• Zubereitungsarten (z. B. Sieden)• Arbeitstechniken (z. B. Schneiden, Filetieren)• Grundrezepte und Variationen• Menüplanung/Menüvorschläge• Einkauf und Lagerung
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Personen, die ihr Repertoire erweitern und alltägliche und festliche Gerichte kennen lernen wollen
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen typische Süss- und Salzwasserfische und können diverse Gerichte aus diesen Fischen zubereiten.• Sie können die entsprechenden Zubereitungsarten und Techniken anwenden (z. B. pochieren und filetieren).• Sie kennen passende Zutaten.• Sie erhalten wertvolle Ratschläge für den Einkauf und die Lagerung von frischen und/oder tiefgekühlten Fischen.
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis
Abschluss	Kein Abschluss
Datum	03.10.2022 - 04.10.2022 / E_1605936
Zeit	18:00 - 21:00 h
Wochentage	Mo;Di

Klubschule Migros Brig Tel. +41 27 720 66 50

Belalpstrasse 1
3900 Brig
eclub.brig@migrosvs.ch
ecole-club.ch





Fischküche

Dauer	2 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 144.00 Lebensmittel und Mahlzeit sind im Kurspreis inbegriffen.		
Durchführungsort	Belalpstrasse 1, 3900 Brig		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	03.10.2022	18:00 - 21:00
	2 Di	04.10.2022	18:00 - 21:00

Klubschule Migros Brig

Tel. +41 27 720 66 50

Belalpstrasse 1
3900 Brig

eclub.brig@migrosvs.ch
ecole-club.ch

