



Feine Saucen selbstgemacht

Beschreibung	Fertigsaucen? Nicht nötig, danke. Denn selbstgemacht schmecken Saucen um ein Vielfaches besser. Etwas Zeit braucht es dazu, Übung und gute Zutaten. Das alles erlernen Sie hier. Schon bald bereiten Sie Saucen zu, die zum Repertoire jeden Sauciers zählen: braune Jus, Pesto, Fonds, Salsa, Weinsauce sowie weisse und braune Grundsaucen. Mit dem passenden Rezept und einigen Tipps vom Profi gelingen diese danach auch zu Hause ganz leicht. Sämig machen, Mehlschwitze und Knollensellerie? Sie beherrschen die Küchentricks, um Saucen zu verfeinern. So servieren Sie ab sofort Fleisch, Fisch oder Gemüse mit köstlichen Saucen. Bon appétit!
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Arbeitstechniken• Lebensmittelkunde• Einkaufsmöglichkeiten• Verschiedene Saucen
Voraussetzung	Grundkenntnisse, wie sie im Kurs " Kochen_-_das_1x1 " vermittelt werden.
Zielgruppe	Sie möchten Ihre Kochkünste erweitern, verschiedene Saucen selber herstellen und die passende Sauce zum Gericht auswählen können.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen die nötigen Zutaten und deren Bedeutung, um Saucen selbst herzustellen.• Sie beherrschen ebenso deren Lagerung und Weiterverarbeitung.• Sie wissen, welche Zutaten Sie für welche Saucen verwenden.• Sie lernen unterschiedliche Kombinationsmöglichkeiten kennen.• Sie erlernen die Zubereitung verschiedener Saucen.• Sie erhalten praktische Tipps und Tricks rund ums Thema Saucen.
Datum	24.09.2022 / E_1607111
Zeit	18:00 - 22:00 h
Wochentage	Sa
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 125.00
Durchführungsort	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern
Klubschule Migros Luzern	Tel. +41 41 418 66 66
Schweizerhofquai 1 6004 Luzern	kundenservice-center@klubschule.ch klubschule.ch



Feine Saucen selbstgemacht

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	24.09.2022	18:00 - 22:00

Klubschule Migros Luzern

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch

