



# Fischküche für Gourmets mit Peter Lachmaier (Kleingruppe)

<b>Beschreibung</b>	Ein knuspriges Eglifilet im Teig oder gebratener Seehecht - in diesem Kurs dreht sich alles um Fisch. Und zwar um einheimische Fischarten, die in Schweizer Seen vorkommen. Die Vorbereitungen beginnen schon beim Einkauf: Dazu lernen Sie einiges über Umweltschutz und verantwortungsvollen Konsum. In der Küche üben Sie verschiedene Zubereitungsarten, erhalten Tipps und Tricks zum richtigen Umgang mit Fisch. Fermentieren, räuchern oder in den Ofen? Hier lernen Sie verschiedene Zubereitungsmethoden kennen, probieren sie gleich aus. Und so kochen Sie Rezepte, klassische sowie weniger alltägliche, die sich auch für Gäste eignen.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsarten (Fermentieren, Grillieren, Räuchern, Sautieren, Pochieren)</li><li>• Arbeitstechniken und Kniffe bei der Vorbereitung</li><li>• Tipps &amp; Tricks vom Profi, einfach umgesetzt</li><li>• Lebensmittelkunde über Süsswasserfische</li><li>• Einkaufsmöglichkeiten</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Grundkenntnisse, wie sie im Kurs " <a href="#">Kochen_-_das_1x1</a> " vermittelt werden.
<b>Zielgruppe</b>	Fischliebhaber, passionierte Hobbyköche oder solche, die es werden wollen.
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie lernen Fische aus Schweizer Seen kennen.</li><li>• Sie kennen den Prozess, Fisch haltbar zu machen.</li><li>• Sie beherrschen die fachgerechte Lagerung von Fisch.</li><li>• Sie bestimmen die passende Garmethode je nach Fischstück.</li><li>• Sie wissen, worauf es bei der Qualität und beim Einkauf ankommt.</li><li>• Sie können Süsswasserfische kreativ, modern sowie einfach zu- und vorbereiten.</li></ul>
<b>Methodik/Didaktik</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Theorie und Praxis</li><li>• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht</li><li>• Peter Lachmaier ist eidg. dipl. Küchenchef und Ausbilder mit eidg. Fachausweis.</li></ul>
<b>Abschluss</b>	Kein Abschluss
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse mit Peter Lachmaier: <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="#">Low-Carb</a></li><li>• <a href="#">Saisonal_kochen</a></li></ul>
<b>Klubschule Migros Luzern</b>	Tel. +41 41 418 66 66
Schweizerhofquai 1 6004 Luzern	kundenservice-center@klubschule.ch <a href="http://klubschule.ch">klubschule.ch</a>



# Fischküche für Gourmets mit Peter Lachmaier (Kleingruppe)

- [Kulinarik\\_für\\_Firmen\\_und\\_Institutionen](#)

<b>Zusatzinfo</b>	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten. Ablauf: Sie arbeiten an der Kochstation Ihrer Wahl und kochen in kleinen Gruppen je ein bis zwei Gerichte. Im Anschluss geniessen Sie das komplette Menu und kümmern sich gemeinsam um die Ordnung der Küche.		
<b>Datum</b>	05.10.2022 / E_1607114		
<b>Zeit</b>	18:00 - 22:00 h		
<b>Wochentage</b>	Mi		
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
<b>Preis</b>	CHF 150.00		
<b>Durchführungsort</b>	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern		
<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Mi	05.10.2022	18:00 - 22:00