



Feine Saucen selbstgemacht

Beschreibung	Die Sauce ist das Highlight eines jeden Gerichts. Für eine feine Sauce benötigen Sie einen Fond. Wie Sie diesen herstellen und was sich daraus kreieren lässt, erfahren Sie in diesem Kurs. Aus der Bouillon zaubern Sie eine feine Zuppa pavese. Anhand einer Entenbrust an Orangensauce, von Pouletbrüstchen mit Geflügelrahmsauce, Fischfilet an einer Weissweinsauce auf Fischfond- Basis und Rindsfilet Stroganoff erfahren Sie gleich, wie sich die Saucen optimal kombinieren und servieren lassen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Fonds selber herstellen• Kochen von Saucen mit Bouillon, Fonds und Bratenjus• Weisse Grundsauce• Braune Grundsauce
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">• Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit.• Zur Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen das professionelle Zubereiten von raffinierten und schmackhaften Saucen und Fonds aus frischen Zutaten.
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kochkurse_aus_nah_und_fern Saisonale_Küche Kurse_für_Süsses_und_Gebäck Getränketermine Basis_Kochkurse_von_A-Z Gesund_Kochen
Zusatzinfo	<ul style="list-style-type: none">• Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
Datum	23.11.2022 / E_1607409
Zeit	18:00 - 21:50 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 140.00

Klubschule Migros
Limmatplatz
Limmatstrasse 152
8005 Zürich

Tel. +41 44 278 62 62
kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch





Feine Saucen selbstgemacht

Durchführungsort Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	23.11.2022	18:00 - 21:50