



Thailändische Küche



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Die thailändische Küche ist leicht, frisch, fantasievoll und würzig. Dennoch ist sie verblüffend einfach und die wichtigsten Zutaten sind problemlos erhältlich. Farbige Gemüsegerichte, pikante Currymischungen aller Art, Fleisch und Fischspeisen werden kombiniert mit dem thailändischen Hauptgericht, dem duftenden Reis.

Inhalt

- Zubereitungsarten
- Lebensmittel und Gewürze der thailändischen Küche
- Arbeitstechniken
- Lebensmittelkunde
- Land und Leute
- Einkaufsmöglichkeiten

Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig

Zielgruppe

Sie möchten Ihr Repertoire mit fremdländischen Gerichten erweitern und diese kochen können.

Lernziele

- Sie lernen die thailändische Ess- und Kochkultur kennen.
- Sie kochen mit typisch thailändischen Nahrungsmitteln, kennen die wichtigsten Gewürze und Gewürzmischungen und verwenden sie passend zum Gericht.
- Sie kennen Techniken und Zubereitungsarten und beherrschen den Umgang mit den Küchengeräten.
- Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.

Methodik/Didaktik

- Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
- Theorie und Praxis

Abschluss

Kein Abschluss

Anschluss- Fortsetzungsangebote

Weitere Kurse unter [Kochen_und_Genuss](#)

Zusatzinfo

Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.

Datum

09.09.2022 / E_1611224

Zeit

18:00 - 21:20 h

Klubschule Migros St. Gallen

Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch





Thailändische Küche



Garantierte Durchführung

Wochentage

Fr

Dauer

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

Preis

CHF 116.00

Durchführungsort

Bahnhofplatz 2, 9000 St. Gallen

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Fr

09.09.2022

18:00 - 21:20

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

