



Indische Highlights

Beschreibung	<p>Obwohl Indien ein Land ist, ist die Küche jeder Gegend, jedes Volkes und jeder Jahreszeit verschieden. Lernen Sie einige dieser Spezialitäten kennen. Würzige Chutneys, knusprige Fladenbrote, wohlriechende Currys und dazu ein selbst gemachter Chai-Tee. Das können Sie sich nicht entgehen lassen! Lernen Sie von Ity Tiwari ausgewählte Highlights kennen und erfahren Sie dabei mehr über die indische Kultur.</p>
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Spezialitäten kochen• Bekannte Gerichte aus verschiedenen Gegenden Indiens
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.
Zielgruppe	Sie möchten Ihr Repertoire an fremdländischen Gerichten erweitern und lernen, diese zu kochen.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen ausgewählte Spezialitäten der indischen Küche kennen.• Sie wissen wie man einen Chai-Tee und Fladenbrot zubereitet.• Sie wissen, wo Sie die Zutaten beziehen können.
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Street Food, Mezze - Libanesische Spezialitäten, Indisch Shopping, Ägyptische Küche
Zusatzinfo	<ul style="list-style-type: none">• In diesem Kurs wird vegetarisch gekocht.• Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
Datum	16.11.2022 / E_1614101
Zeit	18:00 - 21:50 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 140.00
Durchführungsort	Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich

**Klubschule Migros
Limmatplatz**
Limmatstrasse 152
8005 Zürich

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





Indische Highlights

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	16.11.2022	18:00 - 21:50