



Indische Küche II



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Die indische Küche bietet Ihnen nicht nur Currys, exotische Gewürze und Reis. Entdecken Sie interessante Zubereitungsarten von indischen Köstlichkeiten mit Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse. Die Speisen werden Ihnen mühelos gelingen. Nebenbei lernen Sie vieles über dieses faszinierende Land und seine abwechslungsreiche Esskultur. Der Kurs eignet sich für alle, die Chapatis, Naan, Daal, Kofta Curry, Samosas und exotische Desserts nicht nur von der Speisekarte her kennen wollen.

Inhalt

- Zubereitungsarten
- Lebensmittel und Gewürze der indischen Küche
- Arbeitstechniken
- Lebensmittelkunde
- Land und Leute

Lernziele

- Sie lernen die indische Ess- und Kochkultur kennen.
- Sie kochen mit typisch indischen 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.

Zusatzinfo

- Teil "II": Dieser Kurs kann problemlos eigenständig besucht werden. Seine Nummerierung zeigt Ihnen jedoch, dass hier andere Speisen gekocht werden wie in den abweichend nummerierten Kursen.
- Neben dem Material und den Rezepten sind im Kurspreis ausserdem ein "Welcome Drink", Mineralwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen.
- Und auch um den Abwasch brauchen Sie sich nicht zu kümmern!

Datum

15.11.2022 / E_1615299

Zeit

18:00 - 21:30 h

Wochentage

Di

Dauer

1 Kurstag(e). Total 3.50 Lektion(en) à 60 Minuten

Preis

CHF 130.00

Durchführungsort

Jurastrasse 4, 4053 Basel

Klubschule Migros Basel-Gundelitor

Jurastrasse 4
4053 Basel

Tel. +41 58 575 87 00

kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch





Indische Küche II



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Di

15.11.2022

18:00 - 21:30

**Klubschule Migros
Basel-Gundelitor**
Jurastrasse 4
4053 Basel

Tel. +41 58 575 87 00

kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch

