



Kochen mit dem Steamer

Beschreibung	Sie möchten sich und Ihre Lieben schnell, gesund und gut ernähren? Der Einsatz eines Dampfgargerätes macht dies möglich. Die Nahrungsmittel werden schonend gegart, laugen nicht aus und Sie selbst sparen Zeit und Energie. Kochen Sie Ihre bewährten Gerichte neu im Dampfgarer: Farbe und Nährstoffe von Gemüse bleiben erhalten, Fleisch bleibt saftig und selbst Getreide gelingt völlig unkompliziert. Dabei bleibt der für die jeweiligen Nahrungsmittel typische intensive Geschmack erhalten.
Inhalt	Bitte beachten Sie: Dieser Kurs bezieht sich auf drucklose Steamer! <ul style="list-style-type: none">• Einsatz des Dampfgargerätes in der Alltagsküche• Rezept-Ideen
Voraussetzung	Es werden keine Vorkenntnisse vorausgesetzt.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen anhand verschiedener Gerichte wie das Dampfgargerät (unsere Kurse beziehen sich dabei jeweils auf drucklose Steamer) in der Alltagsküche sinnvoll eingesetzt werden kann.• Sie wissen wie lange und wie heiss die verschiedenen Nahrungsmittel gegart werden müssen.• Sie erhalten Rezept-Ideen, welche sich speziell gut für das Dampfgargerät eignen.
Zusatzinfo	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	17.11.2022 / E_1617211
Zeit	18:00 - 21:30 h
Wochentage	Do
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.50 Lektion(en) à 60 Minuten
Preis	CHF 130.00
Durchführungsort	Jurastrasse 4, 4053 Basel



Kochen mit dem Steamer

Termine	Tag	Datum	Zeit
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Do	17.11.2022	18:00 - 21:30