



Antipasti

Beschreibung	Überraschen Sie Ihre Gäste mit hausgemachten italienischen Antipasti. Die traditionellen Zucchini alla griglia, Carciofi sott'olio, Melanzane alla griglia, Peperoni arrostiti oder Pomodori secchi kennen alle. Hier lernen Sie aber auch unbekanntere Antipasti-Kreationen kennen.			
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Arbeitstechniken• Lebensmittelkunde• Tipps und Tricks			
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.			
Zielgruppe	Personen, die Ihr Repertoire an Antipasti erweitern möchten.			
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die italienische Ess- und Kochkultur, speziell die Rolle der Antipasti kennen.• Sie bereiten verschiedene Antipasti zu.• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel in Ihrer Umgebung kaufen können.			
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	13.02.2023 / E_1617751			
Zeit	18:10 - 21:30 h			
Wochentage	Mo			
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
Preis	CHF 116.00			
Durchführungsort	Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen			
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		



Antipasti

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	13.02.2023	18:10 - 21:30