



Suppen und Saucen: köstlich und vielfältig

Beschreibung	Lernen Sie Suppen und Saucen von Grund auf zubereiten. Lassen Sie sich von den Grundlagen der Küche überzeugen und erlernen Sie, wie Boullions, Fonds, Glaces und viele Saucen Ihre Küche auf ein neues Level heben. Sie werden in diesem Kurs viele Klassiker kennenlernen, aber auch neue Ideen dazu und wie Sie alles ganz leicht zu Hause nachmachen können.
Inhalt	Alle Basics, die mit Suppen und Saucen zu tun haben, wie Lebensmittelkunde, Einkauf, Fonds, Ansätze, Herstellungsweisen, Variationsmöglichkeiten und vieles mehr.
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie wissen, welche Zutaten sie verwenden sollen• Sie erkennen gute Suppen und Saucen• Sie können einfache Varianten herstellen• Sie kennen die Bedeutungen der einzelnen Grundsuppen
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	01.02.2023 / E_1620016
Zeit	18:00 - 21:20 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 116.00
Durchführungsort	Bahnhofplatz 2, 9000 St. Gallen

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

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch





Suppen und Saucen: köstlich und vielfältig

Termine	Tag	Datum	Zeit
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	01.02.2023	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

