



# Sous-Vide / Vakuumgaren

## Beschreibung

Das Gemüse vitaminreich, aromatisch und bissfest. Das Fleisch saftig und innen durchgängig rosa. Möchten Sie die beliebte Zubereitungsart Sous-vide erlernen? Mit dieser Garmethode wird das Gelingen von Fleisch, Fisch und Gemüse einfach. Bei dieser Zubereitungsart werden die Lebensmittel unter Vakuum bei konstanter, niedriger Temperatur gegart. Dadurch bleiben die Vitamine und Aromastoffen in den tierischen wie auch den pflanzlichen Produkten erhalten und sorgen für ein fantastisches Geschmackserlebnis. Wir zeigen Ihnen, wie Sie das Sous-vide Verfahren auch zu Hause einfach praktizieren können.

## Inhalt

- Vakuumieren (wasser- und luftdicht verschliessen)
- Garzeiten und Wassertemperaturen
- Anbraten und bräunen
- Anrichten und Servieren
- Tipps und Tricks

## Lernziele

- Sie kennen die Sous-vide Methode und können diese für Fleisch und Gemüse anwenden
- Sie wissen über die Garzeiten und Wassertemperaturen Bescheid
- Sie können die Sous-vide Methode zu Hause anwenden

## 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

11.02.2023 / E\_1621257

## Zeit

10:00 - 13:30 h

## Wochentage

Sa

## Dauer

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

## Preis

CHF 130.00

## Durchführungsort

Jurastrasse 4, 4053 Basel

## Termine

Tag	Datum	Zeit
-----	-------	------



# Sous-Vide / Vakuumgaren

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	11.02.2023	10:00 - 13:30