



Thailändische Küche: vegetarisch

Beschreibung	Vegetarisch, fantasievoll und würzig wie kaum eine andere: Die thailändische Küche ist leicht, frisch und verblüffend einfach. Die wichtigsten Zutaten sind fast überall erhältlich. Nach diesem Kurs können Sie farbige Gemüsegerichte, verschiedene Häppchen und pikante Currymischungen aller Art selbstständig zubereiten. Ob gebratene Reismudeln mit Gemüse oder Gewürzpasten, in den Folgekursen erweitern Sie Ihr Repertoire mit immer neuen Rezepten.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittel und Gewürze der thailändischen Küche• Arbeitstechniken• Lebensmittelkunde• Land und Leute• Einkaufsmöglichkeiten
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig
Zielgruppe	Sie möchten Ihr Repertoire mit fremdländischen Gerichten erweitern und diese kochen können.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die thailändische Ess- und Kochkultur kennen.• Sie kochen mit typisch thailändischen 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.
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis
Abschluss	Kein Abschluss
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	12.04.2023 / E_1621810



Thailändische Küche: vegetarisch

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	EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	12.04.2023	18:00 - 21:20