

Die kalte Küche

Kurs Nr.	200-04-05
Teilnehmende	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 10 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
Kursziel	Kalte Küche modern umgesetzt
Kursinhalt	Zubereitung von Terrinen, Pasteten, Galantinen und Marbres Herstellung von rohen und teilsautierten Farcen Zubereitung von verschiedenen Moussen
Kursleitung	René Hofmann und Daniel Sennrich
Kurstag	Dienstag
Kursdaten	23.10.2018
Kurszeit	12.00–19.00 Uhr (1×9 Lektionen)
Kurszimmer	4002
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 90.– für Lernende (inkl. CHF 60.– Materialkosten)
Anmeldeschluss	Freitag, 05. Oktober 2018