

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	Donnerstag
Kursdaten	22.10.2020
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, 02. Oktober 2020