

Die Kalte Küche

| | |
|-----------------------|--|
| Teilnehmende | Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (mind. 6 und max. 10 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt) |
| Kursziel | – Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren |
| Kursinhalt | – Zubereitung von Terrinen, Pasteten, Galantinen und Marbres – Herstellung von rohen und teilsautierten Farcen – Zubereitung von verschiedenen Moussen |
| Kursleitung | René Hofmann und Daniel Sennrich |
| Kurszeit | 12.00–19.00 Uhr (1×9 Lektionen) |
| Kurs 1 | Kurs Nr. 200-04-05/1 |
| Kurstag | Montag |
| Kursdaten | 06.03.2017 |
| Anmeldeschluss | Freitag, 17. Februar 2017 |
| Kurs 2 | Kurs Nr. 200-04-05/2 |
| Kurstag | Mittwoch |
| Kursdaten | 08.03.2017 |
| Anmeldeschluss | Freitag, 17. Februar 2017 |
| Kurszimmer | 4002 |
| Mitbringen | Kochuniform mit Schürze und Torchon |
| Kosten | CHF 90.– für Lernende (inkl. CHF 60.– Materialkosten) |