

KOCHKURS PUR



PRAXISNAHE ONLINE-KURSE FÜR (ANGEHENDE) HOBBY-KÖCHE!

Drei Abende zum Thema

Grundzubereitungsarten (1)

Du blanchierst Kartoffeln, dämpfst Gemüse, dünstest Fleisch und befasst dich mit der Vielseitigkeit des Siedens und Schmorens. Dabei lernst du die wichtigsten Grundlagen des Garens mit feuchter Hitze kennen und wendest diese 1:1 an.

Du hast die Möglichkeit, mit deinen Kurskollegen über gemachte Erfahrungen auszutauschen und kannst als Krönung deinen Gästen dein Menu servieren!

Kursleiter	Roger Müller. Koch, Konditor-Confiseur, Gastronom Kochen ist sein Beruf – und seine Leidenschaft!
Ort:	Bei dir Zuhause! Alle Kursteilnehmer sind «live» mit dem Video-Konferenz-App Zoom verbunden
Kursdauer:	3 Abende à ca. 3 Stunden, wahlweise ab 18.30 / 19.00 / 19.30 Uhr
Kursdaten:	■ ... (bei genügend Interessenten wird ein Kurs organisiert)
Voraussetzungen:	Mobiler PC mit Kamera und Mikrofon, Internetverbindung, Küche Aufgeschlossen für das Kulinarische und Spass am praxisnahen Arbeiten!
Kosten:	Der Preis richtet sich nach Anzahl Teilnehmer (Kurs Art): ■ Bei 4 Teilnehmer (MINI) Fr. 190.– pro Person ■ Bei 5-6 Teilnehmer (MIDI) Fr. 160.– pro Person Im Preis enthalten sind 3x3 Unterrichtsstunden und ein persönliches Kursheft. Für die Infrastruktur und die Lebensmittel bist du verantwortlich. Die Einkaufsliste erhältst du jeweils einige Tage im Voraus. Kosten: 30-40.-/Abend. Die Gerichte sind für 4 Personen berechnet, d.h. du kannst Gäste zum Mitessen einladen!
Anmeldung	Bis spätestens 4 Wochen vor Kursbeginn an coolinarium@muellerservices.ch
Noch Fragen?	Weitere Informationen über mich und meine Angebote findest du unter www.coolinarium.ch .