



Grillieren (neue Rezepte)



Cours garanti

Description

Ein feines Steak, herzhaftes Gemüse oder gar einen feinen Braten? Sie werden staunen, was man alles würzig marinieren und grillieren kann. Freuen Sie sich auf diesen Sommerkurs.

Contenu

- Verschiedene Grillmethoden für Fleisch, Fisch und Gemüse
- Marinaden (süss-sauer, scharf, würzig)
- Einfache Beilagen
- Vorbereitung der Glut/Hitze

Wir arbeiten mit Gasgrill, Outdoorchef und Campinggaz und der Marke Dancook mit Holzkohle/Briketts.

- Die Preise verstehen sich immer inklusive Zutaten und Kursunterlagen. Die Zeiten verstehen sich inkl. Essens- und Aufräumzeit.

Prérequis

Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.

Objectifs

- Sie beherrschen verschiedene Grillmethoden für Fleisch, Fisch und Gemüse.
- Sie können diverse Marinaden herstellen und das Grillgut vorbereiten.
- Das Anfeuern des Grills ob mit Briketts, Holzkohle oder Gas ist für Sie kein Problem mehr.

Etaples suivantes

[Kochkurse_aus_nah_und_fern](#)
[Saisonale_Küche](#)
[Kurse_für_Süßes_und_Gebäck](#)
[Getränketermine](#)
[Basis_Kochkurse_von_A-Z](#)
[Gesund_Kochen](#)

Informations supplémentaires

Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.

Date

15.07.2019 - 15.07.2019 / E_1304415

Horaire

18:00 - 21:50 h

Jours

Lu

Durée

1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes

Klubschule Migros Oerlikon

Tel. +41 44 278 62 62

Hofwiesenstrasse 350
8050 Zürich

kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch

école-club

MIGROS



Grillieren (neue Rezepte)



Cours garanti

Ecolage

CHF 150.00
Inkl. Kursunterlagen, Lebensmittel, Wein, Kaffee

Lieu du cours

Klubschule Oerlikon, Hofwiesenstrasse 350, 8050 Zürich

Dates

Jour	Date	Heures
1 Lu	15.07.2019	18:00 - 21:50

Klubschule Migros Oerlikon

Tel. +41 44 278 62 62

Hofwiesenstrasse 350
8050 Zürich

kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch

école-club

MIGROS