



Fingerfood: Thai-Style

Description	Fingerfood ist modern, beliebt und voll im Trend. Gerade die thailändische Küche bietet Ihnen eine Vielfalt an kleinen, exotischen Häppchen. Lernen Sie unter fachkundiger Anleitung die rasche und unkomplizierte Zubereitung dieser Köstlichkeiten. Sie erhalten Anregungen für würzige, scharfe oder auch fruchtige Variationen. Auch thailändische Salate und Suppen werden Ihnen nähergebracht. Dieses Buffet wird Ihren Gaumen erfreuen und bestimmt ein Renner bei Ihrem nächsten Apéro.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitung von verschiedenen Gerichten wie Satai, Guay Diao Phat, Thom Yam Kung, Thot Man Plaa, Popiah oder Nua Daet Diao• Lebensmittel und Gewürze der thailändischen Küche• Arbeitstechniken• Lebensmittelkunde• Land und Leute• Einkaufsmöglichkeiten
Prérequis	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Groupe cible	Erwachsene. Sie lieben die thailändische Ess- und Kochkultur und möchten Ihr Repertoire mit Fingerfood-Gerichten ergänzen
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die thailändische Fingerfood-Kultur kennen• Sie kochen mit typisch thailändischen Nahrungsmitteln, kennen die wichtigsten Gewürze und Gewürzmischungen und verwenden sie passend zum Gericht• Sie kennen Techniken und Zubereitungsarten• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel einkaufen können
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis
Attestation	Kein Abschluss
Etapas suivantes	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Informations supplémentaires	Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.



Fingerfood: Thai-Style

Date	30.09.2020 - 30.09.2020 / E_1414797		
Horaire	18:10 - 21:30 h		
Jours	Me		
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 116.00		
Lieu du cours	Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Me	30.09.2020	18:10 - 21:30