



Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

Description	Die aus Spanien stammenden Häppchen erfreuen sich grosser Beliebtheit. Auf Zahnstocher oder Gabeln gespiesst, werden sie warm oder kalt gegessen. Lernen Sie, verschiedene Tapas zuzubereiten und entdecken Sie die Vielfalt dieser feinen Vorspeisen.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Arbeitstechnik• Dekoration und Anrichten• Lebensmittelkunde• Land und Leute• Einkaufsmöglichkeiten
Prérequis	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Groupe cible	Erwachsene
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Sie lernen die Ess- und Kochkultur Spaniens kennen• Sie kochen mit typischen Nahrungsmitteln und passenden Gewürzen• Sie üben die Schnitttechniken und beherrschen den Umgang mit den benötigten Küchenutensilien• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel in Ihrer Umgebung kaufen können
Méthodologie/Didactique	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, kreativitätsfördernder, alle Sinne ansprechender Unterricht
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.
Date	01.12.2020 - 01.12.2020 / E_1415305
Horaire	18:10 - 21:30 h
Jours	Ma
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes



Tapas mit Fisch und Meeresfrüchten

Ecolage CHF 128.00

Lieu du cours Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ma	01.12.2020	18:10 - 21:30