



Brot backen Aufbau

Description	In diesem Aufbaukurs vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und gewinnen mehr Sicherheit in der Umsetzung von Rezepten. Neben den Grundzubereitungsarten erweitern Sie Ihr Repertoire mit Spezialbrot und erhalten Tipps, damit Ihnen Ihre eigenen Brotkreationen auch wirklich gelingen. Eigene Projekte können Sie planen und umsetzen. Eine Auswahl von Rezepten dient Ihnen als Anregung für Ihr Wirken zu Hause.		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittelkunde• Hilfsmittel und Geräte• Rezepte		
Prérequis	Besuch des Kurses "Brot backen Basis" oder gleichwertige Vorkenntnisse.		
Groupe cible	Erwachsene		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Sie erweitern und vertiefen Ihre Kenntnisse des Brot-Backens.• Sie beherrschen neben der Grundzubereitung des Brotteiges auch die Zubereitung von Spezialbrot.• Sie kennen wichtige Tipps und Tricks rund ums Backen.		
Étapes suivantes	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss		
Date	23.09.2021 - 23.09.2021 / E_1478240		
Horaire	18:00 - 21:50 h		
Jours	Je		
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 116.00		
Lieu du cours	Hauptgasse 2, 9620 Lichtensteig		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Je	23.09.2021	18:00 - 21:50