

Mit der Suppenschale durch Asien

Mit der Suppenschale durch Asien

Die asiatische Küche ist bekannt für ihre vielfältigen Suppen. Wohltuend wärmend in der kalten Jahreszeit, gesund und aromatisch mit frischen Zutaten, schnell zubereitet und sehr appetitlich anzusehen. Zusammen mit Reis und Salat eine vollständige Mahlzeit. Sie kochen in kleinen Mengen die beliebten Suppenklassiker thailändische Tom Kha Gai, chinesische Wonton-Suppe, indische Mulligatawny, vietnamesische Pho Bo und weitere Nationalsuppen aus Japan und Indonesien. Außerdem beliebte Gemüsesuppen mit asiatischer Note, wie Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer und rotem Curry sowie die einfache Herstellung von selbst gekochter asiatischer Hühner-, Rindfleisch-, Gemüse- und Fischbrühe. Abgerundet durch ein exotisches Dessert. Sie erhalten eine Einführung in asiatische Zutaten sowie Inhaltsstoffe von Asia-Fertigsuppen. Bitte Schürze, Kochmesser und Behälter für ggf. Reste mitbringen. Die Umlage für Lebensmittel und Skript von ca. 12,00 EUR ist direkt an die Kursleiterin zu zahlen.

Dozent(en):	Jost, Ingeborg
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 22.02.2020 - Sa. 22.02.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

22.02.2020

12:00 - 16:30 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche