

## +Mexikanische Küche - Eine Küchenmaschine im Einsatz bei den Vorbereitungen

Mexikanische Küche - Eine Küchenmaschine im Einsatz bei den Vorbereitungen -NEU-

Dieser Kurs eignet sich für alle, die eine Küchenmaschine zum Mahlen, Rühren, Kneten, Kochen und Wiegen besitzen und diese möglichst häufig und bei vielen verschiedenen Gelegenheiten sinnvoll nutzen möchten, als auch für diejenigen, die solch ein Küchengerät in der praktischen Anwendung kennenlernen möchten. In diesem Kurs lernen Sie Gerichte der mexikanischen Küche und deren Zubereitung mit Hilfe einer Küchenmaschine kennen. Leckere und einfache neue Rezeptideen - blitzschnell zubereitet plus wertvolle Tipps, wie Sie den Alleskönner in der Küche besser nutzen können. Sie bereiten verschiedene Getränke wie die Reismilch Agua de Horchata sowie eine Zitronenlimonade, Tortilla, die bekannte Guacamole sowie kleine Zwiebeltörtchen mit Ziegenkäse zu. Freuen Sie sich ebenso auf einen mexikanischen Hackfleischtopf und pikant mit Chili abgeschmecktes Schweinefilet in Tomatensauce. Möhrenkuchen und Flan werden ein typisch mexikanisch süßer Abschluss sein. Wer möchte, darf sein eigenes Gerät mitbringen um zügiger arbeiten zu können. Die Lebensmittellage ist direkt an die Dozentin zu zahlen. Informationen zum Kurs bei der Dozentin unter 0174 1357039 \_\_\_\_ Hinweis: Das jeweils hauseigene Hygienekonzept der Außenstellen ist übergeordnet zu beachten. Dieses ist i. d. R. über die Homepage der jeweiligen Schule/Gemeinde einzusehen. Wird kein eigenes Hygienekonzept ausgewiesen, greift automatisch das Konzept der Lahn-Dill-Akademie. Mit Ihrer Anmeldung nehmen Sie die Verhaltens- und Hygieneregeln zur Kenntnis und erkenne diese an. Halten Sie den Mindestabstand von 1,5 Metern sowie die Hust- und Niesetikette ein und achten Sie auf ausreichende Handhygiene. Vermeiden Sie Personenansammlungen und Verlassen Sie das Gebäude direkt nach Ihrem Kursbesuch. Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der aktuellen Pandemielage dazu angehalten sind, Teilnehmerlisten mit ihren persönlichen Daten wie Name, Adresse und Telefonnummer zu führen und diese auf Verlangen an die jeweilige Außenstelle weiterzuleiten.

Dozent(en):	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	Dillenburg, Gewerbliche Berufsschule - Raum E109
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 24.10.2020 - Sa. 24.10.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	32,23 € (24,30 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

24.10.2020

08:30 - 13:00 Uhr

Dillenburg, Gewerbliche Berufsschule - Raum E109