

Saucen

Saucen - die Vollendung eines Gerichts

Wie die Saucen richtig gelingen, lernen Sie in diesem Kurs. Für diesen Saucenkurs wurden Rezepte mit unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad zusammen gestellt, so dass man wie immer eine Suppe, ein Fisch- und Fleischgericht, einen Salat sowie eine Nachspeise in gemeinsamer Runde verzehren kann. Begonnen wird mit einer einfachen Brühe, die mit einem wunderbar selbstgekochten Fond zur Consommé verarbeitet wird. Die Käsesauce zu Gnocchi, eine Kräuter-Essenz zum Salat und die Buttersauce zur Kartoffel und Gemüse sind weitere Gerichte, die Sie zubereiten werden. Eine ganz schnelle Sauce zu gebratenem Lachs darf natürlich nicht fehlen, außerdem gibt es Hähnchen in Tomatensauce mit allerlei interessanten Gewürzen. Zum krönenden Abschluss freuen Sie sich auf selbst gekochte Vanillesauce zu warmen Walnussküchlein, die im Wasserbad gebacken werden. Die Lebensmittellage ist direkt an die Dozentin zu zahlen. Informationen zum Kurs bei der Dozentin unter (0174)1357039

Dozent(en):	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 09.11.2019 - Sa. 09.11.2019
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	36,77 € (27,70 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine
09.11.2019

11:00 - 16:15 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche