

Kochkurse

Hinweise für alle Kochkurse:

- Die VHS ist Gast in der Schulküche.
- **bitte unterstützen Sie die Kursleiterinnen beim Reinigen der Küche.**
 - **bitte bringen Sie zwei Geschirrtücher, Schürze, evtl. eigene Messer, Schreibzeug und Behälter für übrig gebliebene Speisen mit.**
 - **bitte bringen Sie sich Getränke selbst mit, falls gewünscht.**
 - **Eine Abmeldung ist nur bis 5 Werktage vor dem Kurs möglich.** Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Umlagelebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.
 - **in allen Kochkursen geht es nicht nur um die Zubereitung der Speisen, sondern auch um die gesunde Lebensweise sowie um die Ernährungs- und Lebensmittelkunde.**

Nr. 241-3051

THAILÄNDISCHE KÜCHE

Die thailändische Küche ist raffinierte Zubereitung. gedacht. In diesem Kochkurs Gewürze der thailändischen Kokosmilch, Fischsoße, Thai-Lassen Sie sich mit einem Menü überraschen. Zubereitet mit Fleisch und Meeresfrüchten



Die
und



bekannt für ihre frischen Zutaten und deren Thailändisch kochen ist leichter als lernen Sie die Grundzutaten, Kräuter und Küche wie Galgant, Zitronengras, Basilikum und vieles mehr kennen. original landestypischen thailändischen werden eine Vorspeise, zwei Hauptgerichte sowie besondere Nachspeisen.

Lebensmittelkosten betragen zwischen 10 15 Euro und werden am Kursabend von der Dozentin eingesammelt.

Bitte beachten: Bei kurzfristiger Absage müssen wir leider zur Kursgebühr auch die Lebensmittelkosten berechnen. Siehe AGB.

Bitte mitbringen: Küchentücher, Schürze, Getränke und Frischhaltebox.

Veraya Keller

Zeit: Donnerstag, 11.04.2024,

17:45 - 21:45 Uhr

Haldenberg Realschule, Küche, 2. Stock, Alte Holzhäuser Str. 20

1 Termin

8 - 12

15,00 € zzgl. Lebensmittelkosten

Ort:

Dauer:

Teilnehmerzahl:

Kosten: