



Zürich, 18.09.2021

Freikurse 21H405: Dienstag: Fingerfood

Kursziel(e)	<ul style="list-style-type: none">- Begriffsdefinition kennen und Gästegerecht anwenden- Kombinieren von Texturen, Geschmack und Farbe- Sie kennen die Techniken der Zubereitungsarten- Kreative Umsetzung in die Praxis- Attraktives Anrichten und Präsentieren
--------------------	--

Inhalt und Methode(n)	<p>Fingerfood ist modern, beliebt und voll im Trend. Sie fragen sich was Sie Ihren Gästen anbieten könnten? Würstchen und Kartoffelsalat, Hackbällchen und Nudelsalat, waren bereits beim letzten Mal und auch davor dran? Es wird höchste Zeit, Ihr Repertoire in Sachen Fingerfood zu erweitern! Zahlreiche geschmackvolle Fingerfood-Ideen von herzhaft bis süss warten in diesem Kurs auf Sie - greifen Sie zu!</p>
------------------------------	---

Instruktion mit Handout und Anwendung / Umsetzung

Kursleitung	Schneider Niklas
Zeitpunkt	Dienstag, 13:10 bis 17:30 Uhr
Ort/Zimmer	004
Varia (Materialkosten, ...)	Kochlernende ab dem 2. Lehrjahr
Dauer des Kurses	18.01.2022 bis 18.01.2022
Anmeldeschluss	04.01.2022

Wir freuen uns, Sie am Kurs begrüßen zu können und wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer Ausbildung.