

Kochen

Meeting

Feinkost

„Kochen ist Kultur“

Deutschlands große Kochschule

„die 5“ der Kochlehrling – Kochen wird Ihr neues Hobby

Mit diesen fünf Kursen, die Sie sowohl einzeln als auch komplett buchen können, erlernen Sie die Grundlagen des guten und genussvollen Kochens.

„die 5“ Kochkurse bauen aufeinander auf.

Sie erfahren viele Tipps & Tricks vom Küchenchef persönlich.

Schon bald werden Sie auch raffinierte Gerichte mit Spaß zubereiten können.

Bestandteile jedes Kurses:

Welche Grundausstattung benötige ich

Warenkunde

Lebensmitteln

Schnitttechniken

Garmethoden

Zu allem erhalten Sie viele Informationen, was und wobei und wie zu beachten ist.

Anschließend setzen Sie das Gelernte in die Tat um und kochen selbst die Gerichte.

Selbstverständlich steht auch dabei Ihr Kursleiter mit Rat und Tat zur Seite.

Am Ende probiert die gesamte Gruppe die jeweiligen Gerichte.

Kursdauer jeweils 4 Stunden - Beginn 18:00

„die 5 „ 1-5: Teilnehmer 5 Kurse 19.01/25.01./01.02/ 08.02./ 15.02.

„die 5“ der Kochlehrling 1 : Salate & Vorspeisen 19.01.2012

Es geht los mit – was muss ich beim Einkauf beachten. Richtiges Lagern, was muss ich beim Säubern, Waschen von Salat beachten. Außerdem Zubereitung von unterschiedlichen Dressings.

Wir zeigen Ihnen am eigenen Gaumen die Qualitätsunterschiede von Essigen, Ölen und Salzen.

Nach diesem Kurs gehen Ihnen die Zubereitung von Salat und Vorspeisen kinderleicht von der Hand.

„Kochen ist Kultur“

Schmalkaldener Str. 6 – D 65929 Frankfurt am Main

Tel. 069 37002840 – kochkurs@kochenistkultur.de

www.kochenistkultur.de

Kochen

Meeting

Feinkost

„Kochen ist Kultur“

Deutschlands große Kochschule

„die 5“ der Kochlehrling 2: Fisch 25.01.2012

Dieser Kurs befasst sich mit den verschiedenen Fischarten – Salz und Süßwasser. Erfahren Sie vieles über die Unterschiede. Wie Zerlegt man, wie Filetiert man usw. Ganz wichtig, worauf muss ich beim Einkauf achten. Welche Garmethoden sind für welchen Fisch geeignet. Welche Gewürze und Beilagen passen. Danach bereiten Sie verschiedene Fischarten und passende schnelle Soßen zu, und probieren.

„die 5“ der Kochlehrling 3: Fleisch 01.02.2012

Warenkunde – welches Fleisch verwende ich wofür – lernen Sie hier die unterschiedlichen Garmethoden: braten und schmoren, Niedertemperaturgaren und pochieren. Am Ende bereiten Sie verschiedenen Fleischsorten mit unterschiedlichen Garmethoden zu und probieren. Nebenbei zeigen wir Ihnen noch wie Sie sehr einfach eine passende Soße erstellen.

„die 5“ der Kochlehrling 4: Nachtisch/Desserts 08.02.2012

Bei diesem Kurs stellen Sie im Handumdrehen einige Nachtische her. Selbstverständlich unter der Verwendung von frischen Lebensmitteln. Weiter geht es um die passenden Soßen und verschiedene Mous, sowie Anrichten und Dekorieren. Sie werden staunen wie dies Ihre Phantasie für Ihre nächste Einladung anregt.

„die 5“ der Kochlehrling 5: Das erste Menü 15.02.2012

Nun ist es soweit geschafft. Mit all den zuvor erlernten Fähigkeiten erstellen Sie Ihr erstes komplettes Menü. Wir zeigen Ihnen perfektes Timing so dass Alles zum richtigen Zeitpunkt vollendet ist.

Der Clou, was Sie bei einer Einladung bereits am Vortag erstellen können spart Ihnen am Einladungs-Abend viel Zeit. Selbstverständlich erlernen Sie die richtige Lagerung Ihrer Vorbereitungen. Sie können sich fast ohne Unterbrechung Ihren Gästen widmen. Mit Tricks aus der Profi-Küche brauchen Sie dann pro Gang nur noch max. 10 Minuten.

Vorspeise – Hauptgang – Nachtisch Sie sind gerüstet und können es kaum erwarten Ihre neu erlangten Kochkünste Ihren Freunden und Gästen zu präsentieren. Versprochen

Preis pro Einzelkurs 89,00 €

Preis alle 5 Kurse 295,00 €

„Kochen ist Kultur“

Schmalkaldener Str. 6 – D 65929 Frankfurt am Main

Tel. 069 37002840 – kochkurs@kochenistkultur.de

www.kochenistkultur.de