



Saucen Kurzlehrgang mit Thomas Bissegger

Freizeit & Hobby
Kurse mit nur 1 Kurstag / 1 Lektion
Kurse via Nicht-3 Tage / Lektionen und mehr
Kurse mit nur 1-2 Kurstag / Lektion

Adresse

Saucen Kurzlehrgang

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

Kontakt

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

info.passugg@ehl.ch
+41 81 255 11 11



Thomas Bissegger

Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum

26.4.2024 | 18:00 bis 21:00 Uhr

Zusammenfassung

Die TeilnehmerInnen erfahren vom Sternekoch und Fachdozenten Thomas Bissegger, wie man nachhaltige, klassische Saucen erstellt und ihnen seine persönliche Note verleiht.

Beschreibung

Möchtest du die Geheimnisse der klassischen Saucen meistern und deine kulinarischen Fähigkeiten auf das nächste Level zu heben? Dann ist unser Saucenkurs genau das Richtige für dich!

In diesem interaktiven Kurs unter der Leitung von Thomas Bissegger lernst du, wie man klassische Saucen von Grund auf frisch und nachhaltig zubereitet. Thomas wird sein Fachwissen teilen und dir zeigen, wie du klassische Rezepte verfeinerst und innovative Variationen kreierst, die deinen Gerichten eine persönliche Note verleihen.

Der Kurs richtet sich sowohl an Hobbyköche als auch an Amateure, die ihre Kochkünste verbessern möchten. Von der Auswahl der Zutaten bis hin zur kunstvollen Anrichtung – hier erfährst du alles, was du brauchst, um Saucenmeister zu werden.

Thomas Bissegger gewährt kulinarischen Enthusiasten Einblicke in seinen Kreativ-Prozess und lehrt sie einige seiner beliebtesten Saucenrezepte. Er war vor seiner Funktion als Fachdozent an der EHL Hotelfachschule Passugg zuletzt 16-Punkte-Koch im 1904 Lagonda in Zürich.



Saucen Kurzlehrgang

Webseite

<https://ateliers.ehl.edu/de/homepage>

Video

<https://www.youtube.com/watch?v=ENSSsQIKYWc>

Preis

CHF 95.00 pro Person



Saucen Kurzlehrgang

Vorverkauf

<https://ateliers.ehl.edu/de/saucen-kurzlehrgang-1?campus=passugg>

Originalbild 1

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/d/ae/d2/daed2358ca4241ea685b364888b7c36312b1dbb5_797482427.jpg

Bild 1

https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/d/ae/d2/daed2358ca4241ea685b364888b7c36312b1dbb5_797482427.jpg

Originalbild 2

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e_773986153.jpg

Bild 2

https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e_773986153.jpg

Originalbild 3

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/e/5e/01/e5e01051605871e2c18ba6d7a7c69f6f543941d3_797482428.jpg

Bild 3

https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/e/5e/01/e5e01051605871e2c18ba6d7a7c69f6f543941d3_797482428.jpg

Originalbild 4

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/1/3b/66/13b66c52affa2ac42b413d7c5517ccf45f1929a9_797482429.jpg

Bild 4

https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/1/3b/66/13b66c52affa2ac42b413d7c5517ccf45f1929a9_797482429.jpg

Schlagwörter

Kategorie: Der Kochkurs nach Ihren Wünschen | Weitere Angebote Kochen, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Basiskurs, **Klassengröße:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 10 Personen, **Kurstag:** Freitag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Anzahl Kurstage:** 1 Kurstag, **Anzahl Lektionen:** 1 Lektion, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

guide ID

1058265594