



1400x960 Short Course
Pumpkin Soup

Kurzlehrgang: Die Kunst des Suppenkochens mit Thomas Bissegger

Freizeit & Hobby
Kurse via Nicht-3 Tage / Lektionen und mehr

Adresse

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

26.11.2024 | 17:30 bis 21:00 Uhr

Zusammenfassung

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

Beschreibung

Willkommen zu unserem Suppenkurs – einem tiefen Einblick in die Kunst der Suppenzubereitung! Sternekoch Thomas Bissegger zeigt Ihnen, wie Sie raffinierte Suppen-Basen kreieren, von der Auswahl der Zutaten bis zum Anrichten. In einer gemütlichen Atmosphäre lernen Sie, herbstliche Köstlichkeiten wie doppelte Rindskraftbrühe, Mandel-Knoblauch-Suppe und Kürbiscrèmesuppe zu zaubern. Egal ob Anfänger oder erfahrener Hobbykoch – dieser Kurs bietet Theorie und Praxis für alle, die ihre Suppen-Skills perfektionieren möchten!

Nehmen Sie teil und verbessern Sie Ihre Suppen- und Kochkünste mit Sternekoch Thomas Bissegger! Freuen Sie sich auf einen kreativen Abend mit Gleichgesinnten, neuen Rezepten und frischer Inspiration zum Mitnehmen.



Suppen Kurzlehrgang

Webseite

<https://ateliers.ehl.edu/de/suppen-kurzlehrgang-2?campus=passugg>

Video

<https://www.youtube.com/watch?v=26js5phSQEA&t=2s>

Preis

CHF 129.00

Vorverkauf

<https://ateliers.ehl.edu/de/suppen-kurzlehrgang-2?campus=passugg>



Suppen Kurzlehrgang

**Originalbild 1
Bild 1**
**Originalbild 2
Bild 2**
**Originalbild 3
Bild 3**
**Originalbild 4
Bild 4**

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/db/cb/bdbcb9717238975d5151726401e3df5e1cadcb6f_834887992.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/b/db/cb/bdbcb9717238975d5151726401e3df5e1cadcb6f_834887992.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e_773986153.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/9/e8/fb/9e8fb8bd4a339b5fcd368f92cb9828da86998d3e_773986153.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/db/9d/bdb9d2d8808c45a9d0a3d3ee39f6461033da0450_797482828.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/b/db/9d/bdb9d2d8808c45a9d0a3d3ee39f6461033da0450_797482828.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/5/22/d7/522d715c18a0b0380fa923e1c0e66bfb77771ea5_797482829.png
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/5/22/d7/522d715c18a0b0380fa923e1c0e66bfb77771ea5_797482829.png

Schlagwörter

Kategorie: Der Kochkurs nach Ihren Wünschen | Suppen spezial, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Crashkurs | Basiskurs, **Klassengrösse:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 12 Personen, **Kurstag:** Dienstag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

guide ID

1118932551