



Sous-vide

Kochkurs: Sous-vide für Einsteiger - Garpunkte perfekt treffen

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



Michael Pilman Fachdozent
an der EHL Hotelfachshcule
Passugg

Veranstalter EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum 24.11.2025 | 17:30 bis 21:00 Uhr

Zusammenfassung Entdecken Sie die Grundlagen des Sous-vide-Garens – für zarte Texturen, intensiven Geschmack und präzise Garpunkte.

Beschreibung Lernen Sie von Fachdozent und Kochprofi Michael Pilman, wie Sie mit der Sous-vide-Methode Lebensmittel besonders schonend und geschmackvoll zubereiten. Im Kurs erfahren Sie, wie Temperatur und Zeit das Aroma, die Textur und die Nährstoffe Ihrer Zutaten beeinflussen. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – Sie üben den sicheren Umgang mit Vakuumiergerät, Garbad und Thermometer und setzen das Gelernte direkt in die Praxis um. Ideal für alle, die die Grundlagen der Sous-vide-Küche von Grund auf verstehen und anwenden möchten.

Nehmen Sie teil und lernen Sie, wie Sie mit der Sous-vide-Technik auf den Punkt garen und das Beste aus Ihren Zutaten herausholen! Freuen Sie sich auf einen praxisnahen Abend voller Tipps, Hintergrundwissen und Inspiration – für zarte Texturen, intensiven Geschmack und mehr Sicherheit in der modernen Küche.



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

Preis CHF 149.00

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

Vergangener Kochkurs

Originalbild 1 Bild 1 https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/8/51/6a/8516a63a9e7e8b42421c48a412eb576ec0a7daec_888473704.jpg
Bild 2 https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/8/51/6a/8516a63a9e7e8b42421c48a412eb576ec0a7daec_888473704.jpg
Originalbild 2 Bild 2 https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/4/aa/55/4aa55e0a469a5b284d7c28a73322c5bfac3e3de8_858589116.jpg
Originalbild 3 Bild 3 https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/4/aa/55/4aa55e0a469a5b284d7c28a73322c5bfac3e3de8_858589116.jpg
Originalbild 4 Bild 4 https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/a/70/d7/a70d7e046382b955be77213b9d43feaae4f385d3_858589117.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/a/70/d7/a70d7e046382b955be77213b9d43feaae4f385d3_858589117.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/6/c9/20/6c92026762b74cc485bf2f17c7252ed381092ef1_888473705.jpeg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/6/c9/20/6c92026762b74cc485bf2f17c7252ed381092ef1_888473705.jpeg

Schlagwörter **Kategorie:** Gourmet-Menu planen / zubereiten | **Fleisch im Fokus** (spezielle Fleischküche) | Weitere Angebote Kochen, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Crashkurs | Basiskurs, **Klassengröße:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 12 Personen, **Kurstag:** Montag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

guide ID 1196904796



Sous-vide