

8678 Asia Fingerfood

Erleben Sie die Vielfalt der asiatischen Küche mit Thailänderin Angkana Neumayer. Lernen Sie die Unterschiede der Länder und Basiswissen über Zutaten, Dosierung und Ausgewogenheit. Bereiten Sie warmes, kaltes und süßes Fingerfood aus verschiedenen Ländern Asiens zu, inklusive traditioneller Rezepte und Eigenkreationen mit heimischen Zutaten. Auch Veganer und Vegetarier kommen auf ihre Kosten.

Die Zielgruppe

- Kochbegeisterte und Hobbyköche
- Personen mit Interesse an asiatischer Küche
- Anfänger und Fortgeschrittene
- Menschen, die Freude am gemeinsamen Kochen und Verkosten haben

Die Inhalte:

- Erklärungen zu den wichtigsten verschiedenen Küchen Asiens
- Hervorhebung der Unterschiede zwischen den Küchen der verschiedenen Nationen
- Warenkunde mit Verkostung asiatischer Zutaten, erhältlich in Asia-Märkten
- Besprechung und Verkostung der Würz-Zutaten für richtige Dosierung und Würzung
- Besprechung der Rezepte und Fingerfood-Gerichte für den Kurs
- Aufteilung in Gruppen und gemeinsames Kochen unter Anleitung von Angkana Neumayer
- Zubereitung und Erklärung von 6-7 unterschiedlichen Gerichten diverser asiatischer Küchen
 - Kaltes und warmes Fingerfood
 - Frisches, aromatisch mit Kräutern gewürztes kaltes Fingerfood
 - Gegrillte Satay-Spießchen in verschiedenen Variationen
- Verkostung der zubereiteten Gerichte
- Fragerunde und Feedback

Die Trainingsmethoden:

Theoretische Inputs und praktische Übungen

Der Trainer:

Angkana Neumayer



Kursbuchung und weitere Details unter **8678** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooo