BARMHERZIGE BRÜDER
Krankenhaus München

Kochkarte

ZEP

Name, Vorname _____

Kochabend	Datum	Unterschrift ZEP Mitarbeiter
♥ Basic		
♥ Basic		
♥ Bunt und Gsund		
♥ Bunt und Gsund		
♥ Spezial		

Muster

Lehrküche ZEP, Notburgastr.10, 80639 München
Kosten: 125,00 Euro

ZEP KOCHEN Beschreibung der Kochkurse

ZEPKochen „Basic"

Was ist die Grundlage für eine gute Suppe, ein Soße oder ein Dressing? Welche verschiedenen Teigarten gibt es und wo kommen sie am besten zum Einsatz? Wie werden eigentlich die vielen Getreide- und Pseudogetreide gekocht? Was macht einen guten Brotaufstrich aus und welche Unterschiede gibt es bei der Kartoffel? Diese und viele weitere Fragen klären wir in unseren Basic-Kochkursen. Natürlich wird auch ausprobiert und verkostet.

Dauer: 2 Stunden Teilnehmerzahl: mind. 5, max. 8 Kosten: 25 Euro

ZEPKochen „Bunt und Gsund"

Jeden Monat finden wir andere Gemüse- und Obstsorten, die gerade bei uns Saison haben. So können wir das ganz Jahr über aus einer bunten Vielfalt schöpfen. In diesen Kursen wird viel gekocht – ob Vorspeise, Hauptspeise oder Nachtisch – es wird abwechslungsreich, lecker und raffiniert und beim gemeinsamen Essen bleibt Zeit für einen Austausch. Diese Kurse sind auch eine gute Ergänzung zu unseren Basic-Kochkursen.

Dauer: 3 Stunden Teilnehmerzahl: mind. 5, max. 8 Kosten: 35 Euro

ZEPKochen „Spezial"

Einmal auch etwas „Besonderes" kochen, die Küchenpraxis vertiefen, in andere Länder reisen, einen speziellen Ernährungsstil wie z.B. vegan oder vegetarisch auch in der Küche schmackhaft umsetzen können. Wie das geht, erfahren Sie in unseren Spezial-Kochkursen. In diesen Kursen wird viel gekocht und auch mal experimentiert und natürlich gemeinsam gegessen. Wertvolle Praxis- und Ernährungstipps ergänzen die Kurse.

Dauer: 4 Stunden Teilnehmerzahl: mind. 5, max. 8 Kosten: 69 Euro

Die Anmeldung ist verbindlich. Bei Absagen unter 48 Stunden oder nicht Erscheinen wird der gebuchte Kochkurs trotzdem in Rechnung gestellt. Die Karte ist nicht übertragbar