

# Saucen Basic Grundkurs

---

Die Agenda von Stäfa wird neu auf der online Nachbarschaftsplattform fuerenand.ch geführt. Die Agenda auf der Website staefa.ch wird nicht mehr aktualisiert und demnächst gelöscht. Die neue Agenda finden Sie unter diesem Link: [Veranstaltungen auf fuerenand.ch](https://www.fuerenand.ch/veranstaltungen)

24. Mai 2018, 18:00 bis 22:00 Uhr

## Saucen Basic Grundkurs

### Erlernen Sie die Grundzubereitung von verschiedenen Saucen

WOW – DIESE SAUCE SCHMECKT LECKER!

Genau das werden Sie und Ihre Gäste nach diesem Kurs zu sich sagen.

Erarbeiten Sie sich die Grundzubereitung von verschiedenen Saucen und lernen Sie diese gekonnt und frei abzuändern.

Dieser Kurs richtet sich an Köche oder geübte Hobbyköche, welche gerne diese Fähigkeit erlernen möchten und an all diejenigen, welche gerne ein Auffrischung zu diesem Thema wünschen.

Natürlich werden Sie in diesem Kurs nicht nur die baren Saucen degustieren. Wir sorgen dafür, dass noch kleine passende Häppchen verköstigt werden können.

IN DIESEM KURS LERNST DU FOLGENDE GRUNDSAUCEN HERZUSTELLEN:

- Ölsaucen
- Buttersaucen
- Rahmsaucen
- Braune Sauce
- Tomatensaucen
- Fruchtsaucen
- Cremesaucen

ENTHALTENE LEISTUNGEN

- Rezepte
- Speisen
- Leihschürze

KURSORT

foodevents.ch, Laubisrütistrasse 54, 8712 Stäfa

## KURSKOSTEN

Erwachsene ab 18 Jahre / Kosten CHF. 79.00

Jugendliche 9-18 Jahre / Kosten CHF. 69.00

## Veranstaltungsort

foodevents.ch, im Maison Truffe Gebäude

Laubisrütistrasse 54

8712 Stäfa

[Lageplan](#)

## Weitere Information

<http://foodevents.ch/portfolio-item/saucen-basic-grundkurs/>

## Allgemeine Angaben

Tel. 0449187070

[info@foodevents.ch](mailto:info@foodevents.ch)

<http://foodevents.ch/portfolio-item/saucen-basic-grundkurs/>

<http://foodevents.ch/portfolio-item/saucen-basic-grundkurs/>

[Tickets bestellen](#)

## Organisator

foodevents.ch

foodevents.ch ist die grösste Schweizer Erlebniswelt für Kochen, Tischkultur und Genuss. Wir bieten auf 1'200 Quadratmetern ein Paradies für alle, die kulinarische Genüsse zubereiten und zelebrieren wollen. In unseren Kursen & Events lernen Sie auf entspannte Weise die neuesten Koch-Trends, Schokolade-Knowhow und die Geheimnisse der Profiköche kennen. Unser Catering & Partyservice bietet Köstlichkeiten für kleine und grosse Anlässe mit einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis. Unsere Confiserie & Pâtisserie bietet Ihnen Kunstwerke aus Schokolade sowie Torten für alle Festanlässe. Zur gesunden Erholung und frischen Verpflegung bieten wir ein kleines Bistro mit einem Angebot an wunderbaren Sandwiches, frischen Salaten und täglich variierenden warmen Speisebuffet.

[SMS-Reminder](#)