

Sous Vide kochen Workshop in Stäfa

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)

13. August 2019, 18:30 bis 21:30 Uhr

Sous Vide kochen Workshop in Stäfa

Dieser Workshop vermittelt Ihnen einen ersten Einblick in die moderne Küchentechnik von Avant Garde Köchen.

SOUS VIDE GARTECHNIKEN UND ANDERE MODERNE KOCHTECHNIKEN

Beschreibung

Dieser Workshop vermittelt Ihnen einen ersten Einblick in die moderne Küchentechnik von Avant Garde Köchen.

Sie erleben neue Geschmäcker, ungewohnte Texturen und verblüffende Ergebnisse. Sie lernen, wie Sie mit relativ wenig Aufwand zu Hause Gäste überraschen können.

Während des Kurses geniessen Sie als Resultat Ihrer Arbeit kleine Häppchen, die Sie selbst zubereitet haben.

Dass Sous Vide Kochen nicht teuer sein muss erfahren Sie, weil wir für Sie eine Vielfalt von Geräten einsetzen, welche Sie dann direkt vergleichen können.

Und bitte...es muss nicht immer Fleisch sein!

Hinweis

Kurskosten:

Fr. 119.- / Person

In den Kurskosten inbegriffen sind:

Materialkosten, Kurskosten, Einwegschrürzen, Begrüssungsdrink, Mineralwasser, diverse Speisen

Kursort

foodevents.ch, Laubisrütistrasse 54, 8712 Stäfa

Veranstaltungsort

foodevents.ch, im Maison Truffe Gebäude

Laubisrütistrasse 54

8712 Stäfa

[Lageplan](#)

Allgemeine Angaben

Tel. 0449187070

info@foodevents.ch

<https://foodevents.ch/portfolio-item/sous-vide-kochen/>

<https://foodevents.ch/portfolio-item/sous-vide-kochen/>

[Tickets bestellen](#)

Organisator

foodevents.ch

[SMS-Reminder](#)