

# Sous Vide kochen Workshop in Stäfa

---

13. August 2019

## 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](mailto: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](#)