

# 8641 Garmethoden

Beherrschen Sie einmal die Garmethoden, können Sie theoretisch und praktisch jedes Gericht zubereiten. Sobald Sie verinnerlicht haben, wofür Sie eine entsprechende Garmethode anwenden, können Sie auch verblüffende Gerichte kochen, die Sie zuvor noch nie zubereitet haben. Denn die Vorgangsweise bleibt immer die gleiche. Mit Unterstützung des Kursleiters erlernen Sie im Kurs „Garmethoden“ alle Varianten und Schritte. Sie machen sich vertraut mit Gerichten aus Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse.

## Die Zielgruppe:

Für Lehrlinge im 1., 2., und 3. Lehrjahr.

## Die Inhalte:

- Erfahren Sie alles Wissenswerte über Garmethoden
- Sie erarbeiten die Besonderheiten von Rind-, Kalb und Schweinefleisch
- Geflügel in jeder Form ist Ihnen vertraut
- Die schonende Garung von Fisch wird zu Ihrer Spezialdisziplin
- Gemüse ist für Sie Vielfalt und Geschmacksexplosion