



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4

Kurzlehrgang: Vegane Küche mit Thomas Bissegger

Freizeit & Hobby
Kurse mit nur 1 Kurstag / 1 Lektion
Kurse mit nur 1-2 Kurstag / Lektion

Adresse

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

Kontakt

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

info@ssth.ch
+41 81 255 11 11

Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum

21.3.2023 | 13:00 bis 20:00 Uhr

Kurzbeschreibung

TeilnehmerInnen erfahren vom Sternekoch und Fachdozent Thomas Bissegger, wie wichtig vegane Küche ist und lernen Produkte, Kochmethoden sowie Rezepte kennen.

Beschreibung

In diesem Kurs lernen TeilnehmerInnen, wie wichtig vegane Angebote in der heutigen Gastronomiewelt sind und wie sich vegane Gerichte leicht in den täglichen Restaurantbetrieb integrieren lassen, um die steigende Nachfrage der Konsumenten zu bedienen. Teilnehmende werden ihr Verständnis für die moderne, zeitgemässe vegane Küche stärken, lernen, wie man pflanzliche Produkte verwendet, und moderne Kochmethoden für die vegane Küche erkunden.

Thomas Bissegger gewährt kulinarischen Enthusiasten Einblicke in seinen Kreativ-Prozess und lehrt sie einige seiner beliebtesten veganen Rezepte. Er war vor seiner Funktion als Fachdozent an der EHL Hotelfachschule Passugg zuletzt 16-Punkte-Koch im 1904 Lagonda in Zürich.

Homepage

<https://ssth.ehl.edu/de/studium/kurze-kurse/gastronomie>

Preis

CHF 440.00

Vorverkauf

<https://ssth.ehl.edu/de/studium/kurze-kurse/gastronomie>

Bild 1 Original

Bild 1

Bild 2 Original

Bild 2

Bild 3 Original

Bild 3

Bild 4 Original

Bild 4

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/e/2d/21/e2d211612f076c40ef33f09d39d17253b8aad1c2_723590801.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/e/2d/21/e2d211612f076c40ef33f09d39d17253b8aad1c2_723590801.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/b/b5/e4/bb5e40432a9564588a952fa80266e7b934974866_682134180.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/b/b5/e4/bb5e40432a9564588a952fa80266e7b934974866_682134180.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/bf/02/2bf02477aa925fdb23d6b8d499575be50957438e_723590799.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/2/bf/02/2bf02477aa925fdb23d6b8d499575be50957438e_723590799.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/9/1d/14/91d140f3747d8ae9f18ffc22cd66216ea6414c4e_723590798.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/9/1d/14/91d140f3747d8ae9f18ffc22cd66216ea6414c4e_723590798.jpg

Schlagwörter

Kategorie: Vegetarische / Vegane Küche, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Fortgeschrittenenkurs, **Klassengrösse:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 10 Personen, **Kurstag:** Dienstag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Nachmittag und Abend, **Anzahl Kurstage:** 1 Kurstag, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

ID guidle

852047486