

Kursübersicht

Kurstermine werden bald möglichst bekannt gegeben!

Pasta.. e basta!

Leitung: David William Simon

Dauer: 18 – 22.30h

In Zusammenarbeit mit der Pasta-Manufaktur „Teigwaren & mehr“, Hauptstr. 50, Herdecke

Ziel des Kochseminars ist die umfassende Einführung in die Zubereitung unterschiedlicher Pastateige, Saucen und Füllungen. Entsprechend der saisonal erhältlichen, frischen Lebensmittel werden verschiedene Teige sowie Sugi und Füllungen zubereitet.

Geeignet für Hobbyköche und Liebhaber von selbst gemachten Nudeln.

Das Kochseminar inkl. aller genannter Leistungen kostet 65,-€*, Weine exkl.!

(Teilnehmer, die bereits eine KreativKombüsen-Kochschürze haben, zahlen 10,- € weniger.)

Steaks & Co.

Leitung: David William Simon

Dauer: 18 – 22.30h

Ziel des Kochseminars ist es, Steaks perfekt zubereiten zu können!

Wie bereite ich das Fleisch zum Braten optimal vor, wie heiß muss die Pfanne sein, welches Öl oder doch lieber Butterschmalz - viele Fragen, denen in diesem Kochseminar auf den Grund gegangen wird. Wir bereiten verschiedene Fleischsorten sowie passende Saucen zu, Marinaden und Beilagen.

Geeignet für beginnende Hobbyköche und alle "Fleischtiger".

Das Kochseminar inkl. aller genannter Leistungen kostet 85,-€*, Weine exkl.!

(Teilnehmer, die bereits eine KreativKombüsen-Kochschürze haben, zahlen 10,- € weniger.)

Kochen für Anfänger I + II

Leitung: David William Simon

Dauer: jeweils 18 – 22.30h

Ziel der Seminarreihe ist es, das Kochen systematisch kennenzulernen, von richtigem Schneiden der Zutaten bis hin zum perfekten Zubereiten und Anrichten.

Teil 1

Küchenorganisation; Geräte, Maschinen und Küchenwerkzeug; richtige Messerführung; Grundschneidearten; Grundzubereitungsarten von Gemüse, Beilagen und einfachen Fleischgerichten; einfache Saucen und Desserts.

Teil 2

Techniken des Kochens - grundlegende Garmachungsarten wie Dünsten, Braten, Schmoren, Kochen und Pochieren; Einführung in das Zerlegen von Fleisch; Möglichkeiten der Verwertung von Fleischabschnitten und Knochen; Einführung in die Begrifflichkeiten der klassischen Küche; Ansatz von Grundsaucen, Fonds Suppen; selbstgemachte Beilagen; Herstellung von kalten Nachspeisen; Anrichtemöglichkeiten

Geeignet für alle Hobbyköche und die, die es werden wollen.

Das Kochseminar inkl. aller genannter Leistungen kostet 125,-€*, Weine exkl.!(Teilnehmer, die bereits eine KreativKombüsen-Kochschürze haben, zahlen 10,- € weniger.)

Aus Fluss und Meer

Leitung: David William Simon

Dauer: 18 – 22.30h

Ziel des Kochseminars ist es die Angst vor dem Umgang mit Meerwasserfischen zu verlieren:

Was muss man beim Fischeinkauf beachten?

Welche Fischarten gibt es, wie bereite ich diese am besten zu?

Wie schneide ich Filets und bekomme diese Gräten-frei?

Wir zerlegen frische Fische, bereiten Fonds zu und bereiten anhand von unterschiedlichen Garmethoden die portionierten Fische zu. Wir stellen einfache Beilagen selbst her, lernen, wie man schnell und unkompliziert auch zu Hause Fisch selbst räuchern kann, und verarbeiten verschiedene Meeresfrüchte zu einfachem Fingerfood.

Geeignet für Hobbyköche und alle Fischliebhaber.

Das Kochseminar inkl. aller genannter Leistungen kostet 85,-€*, Weine exkl.!(Teilnehmer, die bereits eine KreativKombüsen-Kochschürze haben, zahlen 10,- € weniger.)

Euroasiatische Küche

Leitung: David William Simon

Dauer: 18 – 22.30h

Ziel des Kochseminars ist es, in die Welt der asiatischen Küche einzuführen und diese mit klassischen Elementen der europäischen Küche zu vermischen und daraus moderne Gerichte zu kreieren.

Geeignet für alle Hobbyköche.

Das Kochseminar inkl. aller genannter Leistungen kostet 75,-€*, Weine exkl.!(Teilnehmer, die bereits eine KreativKombüsen-Kochschürze haben, zahlen 10,- € weniger.)

Alle Erwachsenen-Kochkurse werden ab und an auch als **Singles-Veranstaltung angeboten!**

Kinder-Kochkurs

Leitung: David William Simon

Dauer: 14 – 18h

Ziel des Kochseminars ist es, Kindern den Spaß am Kochen, am Umgang mit frischen Lebensmitteln und an gesundem Essen zu vermitteln.

Geeignet für alle Kinder von 6 bis 14 Jahren.

Das Kochseminar inkl. aller genannter Leistungen kostet 45,-€*, Weine exkl.!(Teilnehmer, die bereits eine KreativKombüsen-Kochschürze haben, zahlen 10,- € weniger.)