

---

## Perfect Match

Wollten Sie schon immer einmal wissen, wie es erfolgreiche Köch:innen schaffen, dass ihre Kreationen einen WOW-Effekt hinterlassen?

Dass sind Sie in diesem Kurs genau richtig! Hier werden sie die Grundlagen der Sensorik kennenlernen und erfahren, warum gewisse Kombinationen von Geschmacksrichtungen ansprechend, andere wiederum eher langweilig wirken.

Praktisch werden die Inhalte in Form eines raffinierten Menüs umgesetzt. Wir spielen mit unterschiedlichen Zubereitungsarten, Geschmäckern und Aromen. Zusätzlich bekommen Sie hilfreiche Tipps, wie Sie bekannte Gerichte mit einfachen Mitteln erweitern, um überraschende Geschmackserlebnisse zu zaubern.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	400 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	64,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
<b>Zielgruppe:</b>	interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kochschürze

### Verfügbare Termine