Koch- & Backschule

Koch- & Backkurse

Herzlich Willkommen!

In der Koch-&Backschule können Sie in kleiner Runde Ihre Koch- & Backkünste perfektionieren und tolle Gerichte zaubern. Unsere Kurse werden von Köchen, Konditoren, Patissiers, erfahrenen Hauswirtschaftern geleitet, welche in Ihrem Bereich viel Erfahrung und Kreativität mitbringen und Ihr Wissen gerne an Sie weitergeben.

Wir legen Wert auf einen regionalen Bezug unserer Rohstoffe, deshalb arbeiten wir eng mit dem Regionalladen „Genuss von Dahoam“ sowie regionalen Lebensmittelherstellern zusammen.

Unsere Kurse sind für jeden geeignet, ob absoluter Kochneuling oder privater Hobby-Spitzenkoch. In kleiner Runde wird gemeinsam vorbereitet, gekocht und gebacken und Tipps & Tricks oder auch das ein oder andere Kochgeheimnis ausgetauscht.

Der krönende Abschluss jedes Kurses ist das gemeinsame genießen der selbst zubereiteten Speisen und Leckerbissen am einladend gedeckten Tisch.

Wenn Sie Spaß am Kochen haben und ein paar unvergessliche Stunden verbringen möchten sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns, Sie bald in unserer Koch-&Backschule zu einem Kurs begrüßen zu dürfen!

Ihr Team der Koch-&Backschule

Wichtige Informationen

Ablauf der Koch-& Backkurse:
- Begrüßung inkl. Begrüßungsgetränk
- Zubereiten der Speisen unter Anleitung erfahrener Köche (diese geben Ihr Wissen gerne an Sie weiter und freuen sich über Rückfragen)
- Gemeinsames Essen der zubereiteten Gerichte
- Gemütlicher Ausklang des Abends

Maximale Teilnehmerzahl pro Kurs 8-10 Personen

Unsere Kurse stellen auch ein ideales Geschenk dar, gerne stellen wir Ihnen Gutscheine für unsere Koch-& Backkurse aus.

Wichtige Informationen

Kursgebühr
99,00 €

In der Kursgebühr inbegriffen sind: Begrüßungsgetränk, Wasser und alkoholfreie Getränke während des Kurses, Kaffee, Schürze, Rezepte der zubereiteten Gerichte.

Welche Gerichte jeweils zubereitet werden, hängt vom Kursleiter und von der Jahreszeit ab, d.h. welche Produkte gerade frisch zu beziehen sind, da unser Hauptaugenmerk auf saisonaler Küche liegt. Nach Absprache sind auch individuelle Gerichtwünsche möglich. Sicher ist aber, dass die Themen der Kurse immer eingehalten werden.

Bayerische Spezialitäten

Traditionelle herzhafte Gerichte - „einfach guad“!

Ob Schweinebraten mit Semmelknödel und Krautsalat, Schweinshaxe, Leberknödelsuppe oder Hochzeitssuppe, Rinderrouladen, Fleischpflanzerl, Spätzle... die bayerische Küche bietet eine Vielzahl an feinen Gerichten. Wer also schon immer wissen wollte, wie die Kruste beim Schweinebraten richtig knusprig wird oder andere Geheimnisse der bayerischen Küche lüften möchte, ist im Kurs „Bayerische Spezialitäten“ genau richtig.

An den Kursterminen werden unterschiedliche Gerichte zubereitet. Fragen Sie doch einfach nach, wann Ihr Lieblingsschmankerl gekocht wird!

Bayerische Spezialitäten

Süße Bayerische Schmankerl

Wer liebt sie nicht, die feinen süßen Bayerischen Schmankerl?

Wie man Mehlspeisen wie Dampfnudeln mit Vanillesoße, Rohrnudeln, Auszogne, Kirtanudeln oder süße Spezialitäten wie Hollerkiachal oder Apfelstrudel richtig zubereitet wird Ihnen im Kurs „Süße Bayerische Schmankerl“ vermittelt.

Knödelkurs

Im Knödelkurs dreht sich alles um die Zubereitung der runden Köstlichkeiten:
Ob Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spinatknödel, Speckknödel, Brezenknödel, Serviettenknödel, Kaspressknödel, unzählige leckere Knödelvarianten gibt es.

Für alle, die nicht genug bekommen können gibt es selbstverständlich noch süße Varianten wie Marillenknödel oder Germknödel.

Vegetarischer Genuss

Gemüse und Obst gibt es in fast allen Formen, ob klein, groß, rund, krumm, schlank, und Farben (rot, gelb, grün, weiß, orange, lila) – und aus allen kann man herrliche schmackhafte Gerichte zaubern.

Je nach Saison kommen verschiedene Sorten in die Töpfe und auf die Teller. Wahrlich ein bunter Genuss.

Länderküche
Italienischer Genuss

La dolce vita ... ob Antipasti, Pasta, Risotto, feine Dolci oder eher unbekannte italienische Köstlichkeiten.

Im Italien-Kochkurs wird italienische Lebensfreude und Esskultur in die Koch-& Backschule gebracht.
Da kann man nur noch „buon appetito“ wünschen!

Länderküche
Spanische Köstlichkeiten

Tapas - kleinen Köstlichkeiten der spanischen Küche. Wer hat nicht Lust, viele unterschiedliche Tapas selbst zuzubereiten?

In der spanischen Küche gibt es noch viel mehr köstliches zu entdecken, z.B. klassische Paella, Tortilla oder als kleiner feiner Abschluss eine Crema Catalana?
Lassen Sie sich überraschen welche Gerichte die spanische Lebensfreude in unsere Koch-&Backschule bringen!

Länderküche
Griechische Küche

Neben bekannten Gerichten wie Moussaka, Gyros, oder Zaziki gibt es noch viele schmackhafte traditionelle Gerichte, die es Wert sind, im Kochkurs „Griechische Küche“ zusammen gekocht zu werden.

Lassen Sie sich überraschen von bekannten und unbekannten griechischen Spezialitäten.

Länderküche
Asiatische Küche

Feines aus der asiatischen Küche...ob Gerichte aus dem Wok, Chop Suey oder Sushi.

Die asiatische Küche hat viele Facetten, lernen Sie einige davon in unserer „Länderküche - Asiatische Küche“ kennen.

Brot Backen

Der Duft von frisch gebackenem Brot ist einfach unwiderstehlich.

Die Kunst Brot selbst zu backen wird im Brotbackkurs vermittelt. Wie lange muss der Teig gehen? Bei welcher Temperatur muss das Brot gebacken werden? Diese und viele weitere Fragen werden im Brotbackkurs beantwortet.

Süße Verführung

Naschen ist erlaubt!
Ob Mousse au Chocolat oder Panna cotta - wer kann einem feinen Dessert schon wiederstehen?

Desserts sind der krönende Abschluss eines feinen Menüs. Warum also nicht einen ganzen Kochkurs damit verbringen, ausgewählte Desserts in Perfektion zuzubereiten?

Petits Fours

Mit „Petit Fours“ kommt französicher Flair in unsere Koch-& Backschule.

Kleine süße Köstlichkeiten zaubern, egal ob glasierte Petits Fours, oder welche, die mit Cremes oder feinem Marzipan gefüllt werden...der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Koch- & Backkurse für Kinder

Im Backkurs für Kinder kommen kleine Feinschmecker voll auf Ihre Kosten! Nach Herzenslust wird zusammen gebacken oder gekocht. Natürlich werden wie in jedem anderen Kurs gesunde regionale Produkte verwendet.

Gemeinsam werden die zubereiteten Leckerbissen am Ende verputzt - da bleibt kein Krümel übrig!

Geeignet für kleine Köche von 6-14 Jahren.
Kinderkurse dauern 2 bis 2,5 Stunden.
Der Preis pro Kinderkursteilnehmer beträgt 49 Euro.
Nach Absprache können die Kurse auch im Rahmen einer Geburtstagsfeier stattfinden.

Koch-ABC für Kochneulinge

Absoluter Küchenneuling? Kein Problem!

Im Einsteigerkochkurs lernen Sie die wichtigsten Kochgrundlagen anhand einfacher aber sehr schmackhaften Gerichten kennen. Sie bekommen wichtige Tipps, damit auch zu Hause in der Küche nichts mehr schief geht und Sie keine Essenseinladung mehr zu fürchten brauchen.

Kuchen und Torten backen leicht gemacht

Es gibt viele Anlässe zu denen man gerne einen tollen Kuchen oder Torte backen möchte. Wer seine Kuchen- und Tortenbackkünste verfeinern möchte ist in diesem Kurs genau richtig.

Ob Cupcakes, Obstkuchen oder Torten, in unseren Kursen werden unterschiedliche Schwerpunkte gelegt und Tipps und Tricks verrraten. Was ist wichtig beim Backen von Biskuits und was muss man bei der Füllung von Torten beachten um ein tolles Ergebnis zu erhalten?

Nach diesem Kurs wird der nächste Geburtstagskuchen den Sie backen bestimmt zum Meisterwerk.

Weihnachtsbäckerei

Der Duft von Zimt liegt in der Luft....
... ob schmackhafte Lebkuchen, Vanillekipferl, Zimtsterne, Spitzbuben oder Florentiner - gerade in der Weihnachtsbäckerei gibt es so viele unterschiedliche leckere Sorten.

Auch ein feiner Stollen gehört zu Weihnachten. Welche Zutaten genau benötigt werden und in welcher Reihenfolge Sie verarbeitet werden müssen, um einen saftigen Stollen zu backen wird im Stollenbackkurs vermittelt.

Barista-Kurs

Wer schon immer wissen wollte, wie die Herzen und Muster in den Milchschaum eines feinen Cappucchinos kommen, der ist im Barista-Kurs genau richtig.

Gemeinsam werden verschiedene Kaffeespezialitäten zubereitet und verkostet. Zu Beginn des Kurses gibt es eine kleine Einführung in die „Kaffeekunde“ (Anbaugebiete, Röstung, etc.).

Koch-&Backschule - Kontakt:

Haben wir Ihr Interesse an einem unserer Koch- und Backkurse geweckt?

Für Rückfragen stehen wir Ihnen unter Tel.: 08039 - 20 09 oder
E-Mail: kurse@confiserie-dengel.de zur Verfügung.

Wir bitten Sie Kursbuchungen schriftlich per E-Mail
(kurse@confiserie-dengel.de) oder Fax (08039 - 90 15 06 99)
an uns zu richten.

Aktuelle Informationen und die AGB der Koch- & Backkurse sind
auf unserer Website (www.confiserie-dengel.de) einsehbar.

Unsere Koch-& Backschule können Sie auch für eigene Veranstaltungen mieten. Bei Interesse können Sie die Konditionen direkt
mit uns besprechen.

Wir freuen uns,
Sie bald zu einem Kurs bei uns begrüßen zu können!

Ihr Team der Koch-& Backschule

1 Schokoladen-& Pralinenherstellung - Schokoladenfachkurse

2 Genießerladen mit Showproduktion

3 Besucherpark mit Erlebnisspielplatz und Café

4 Regionalladen „Genuss von Dahoam“ Koch- & Backschule

Genuss von Dahoam
Zainach 15,
83543 Rott am Inn
Telefon: 080 39 - 20 09

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag:
9:00 – 18:00 Uhr

Koch- & Backschule
kurse@confiserie-dengel.de