

Kochhandwerk

Kochen, dünsten, dämpfen, braten, backen – wo ist denn der Unterschied?

Welches Lebensmittel wird wie zubereitet und wie riecht eigentlich Salbei?

In diesem Kurs geht es um die handwerkliche Seite des Kochberufes.

Ihr werdet verschiedene Gartechniken kennenlernen und üben, wie die Profis zu schneiden.

Außerdem werdet ihr euch mit Kräutern, Gewürzen, Teigen und Reissorten auseinandersetzen.

Nach zwei Jahren in diesem Kurs seid ihr fit im Kochen und könntet sofort in den besten Küchen Hamburgs eine Ausbildung anfangen (Bei der Vermittlung von Kochpraktika in Klasse 8/9 kann Hilfe angeboten werden).

Allerdings ist dieser Kurs nur etwas für aufgeschlossene, neugierige Schüler und Schülerinnen – als gute Köche fassen wir Lebensmittel an und müssen alles probieren, was wir kochen.

Es geht also um viel Praxis und nur wenig Theorie.