KOCHEN MIT HONG

Kursinhalte & Preise

Liebe Gäste

Es freut uns sehr, dass ihr euch für die chinesische Küche interessiert.

Wenn Sie gerne selber kochen, statt nur im Restauren zu sitzen und sich bedienen zu lassen und Freude am Kochen haben, dann sind Sie bei mir richtig.

Ihr legt selber Hand an, wobei ich euch anleite. Ich zeige euch von der Vorbereitung bis zum Anrichten alles, was ihr wissen müsst.
Viele praktische Tipps, wie man z.B. in China Reis kocht, ein ganzes Huhn zerlegt oder wie man eine Ananas schneidet erfährst du in gemütlicher Runde.

Wir werden braten, dämpfen, frittieren, garen – und dazu werden wir einige Töpfe auf dem Herd stehen haben. Aber eins nach dem anderen. Wir machen es zusammen - Schritt für Schritt. So oder so stehe ich euch mit Rat und Tat zur Seite.

Wir hoffen, dass sich in unseren Kursinhalten und Menuvorschlägen etwas befindet, was eurem Geschmack und Gaumen entspricht.

Wir freuen uns, mit euch schon bald eine kulinarische, chinesische Reise zu starten.

Gerne stehen wir für Planung und weitere Informationen zur Verfügung.

Liebe Grüsse

Hong und Thomas Dörig

HT Dörig GmbH · Hong Dörig
Kirchweg 17 · 9453 Eichberg
T +41 71 422 34 40 Handy +41 79 842 25 05
hong@hong-kochen.ch · www.hong-kochen.ch

KOCHEN MIT HONG

Kursangebote

Kurs A · Klassische Küche

ca. 4.5 Std. 115

Basiskurs für chinesische Küche mit klassischen Speisen
1x Vorspeise, 1x Hauptgericht und 1x Beilage

Kurs B · Das chinesische Dinner

ca. 5.5 Std. 133

Die reichhaltigen traditionellen chinesischen Gerichte
1 x Vorspeise, 2 x Hauptgerichte und 1 x Beilage

Kurs A und Kurs B inkl. chinesischer Dessert (bekömmlicher, weil weniger Butter, Zucker, Fett und Kalorien), Material, Rezepte, Einkaufsliste mit Fotos, Apéro, Mineral, Tee, Kaffee und chin. Schnaps

Kurs C · schnelle Rezepte

ca. 4 Std. 90

Von der Vorspeise zum Dessert. Ein Alltagsmenü- schnell einfach und bei Chinesen sehr beliebt.

- Frittierte Wantan
- Gebratene chinesische Nudeln mit Gemüse und Eier als Hauptgang Klebreis-Roulade mit Nüssen (süss)

Kurs C inkl. Material, Rezepte, Einkaufsliste mit Fotos, Mineral, Tee und Kaffee

Kurs D · einfache Rezeüte

ca. 3 Std. 90

Klassisch, chinesisch einfaches Gericht und Hausmannskost. Sehr beliebt bei Gross und Klein. Ihr braucht nicht viele Zutaten.

- Glasnudelsalat
- Gebratene Tomaten mit Eiern
- Gebratener Reis

Kurs D inkl. Material, Rezepte, Einkaufsliste mit Fotos, Mineral, Tee und Kaffee.

Kalte Sommergerichte

ca. 3 Std. 90

Leichte herrliche Sommerrezepte für die warme Jahreszeit.

- Gurkensalat
- Sommerrollen

Gebratener Weisskohl mit Sojasauce (schnell anbraten und kalt essen)

Kurs inkl. Material, Rezepte, Einkaufsliste mit Fotos, Mineral, Tee und Kaffee.

KOCHEN MIT HONG

Dumpling Kurs, Jiaozi - chinesische traditionelle Teigtaschen

ca. 5.5 Std. 120

Du lernst unter professioneller Anleitung selbst Dumplings herzustellen. Sehr beliebte, gefüllte Teigtaschen der chinesischen Küche.

Du lernst den Teig selbst herzustellen, bereiten verschieden Füllungen vor und dazu passende Saucen.
Du lernst die Teigtaschen in verschiedenen Formen zu falten und verschiedene Methoden diese zu kochen

Kurs inkl. Material, Rezepte, Einkaufsliste mit Fotos, Dessert, Glückskeks, Apéro, Tee und chinesischem Schnaps.

Sushi Kurs

ca. 4.5 Std. 120

Im Kurs lernst du, wie der Sushi-Reis optimal hergestellt wird. Es werden verschiedene Arten von Sushi wie Maki, Nigiri, California Roll (Uramaki) zubereitet. Du lernst, den Fisch richtig zu schneiden, welche Zutaten benötigt werden und die richtigen Rolltechniken.

Tauch mit mir in die Welt der Sushi-Spezialitäten ein und lass dir von mir Schritt für Schritt zeigen, wie du die leckeren Sushis zubereiten kannst.

Kurs inkl. Japanischer Salat, Apéro, Dessert, Material, Rezepte, Einkaufsliste mit Fotos, Mineral, Tee, Kaffee und Pflaumenwein.

Vorspeise Kurs

1x Vorspeise: ca. 1.5-2 Std. 38

2x Vorspeise: ca. 2.5-3 Std. 60

ab 6 bis 15 Personen

Auswahlen: chinesische Frühlingsrollen, Vietnamesische Frühlingsrollen, Wantan (chinesische Teigtaschen), Curry Ecken, Poulet Toast nach Hongkong Art, chinesischer Salat, Szechuan Suppe.

Kurs inkl. Material, Rezepte, Mineral, Tee und Glückskeks.

Zongzi Kurs - eine traditionelle chinesische Speise

ca. 4 Std. 120

Für Chinesen haben Zongzi eine besondere kulturelle Bedeutung. Nicht nur sind Zongzi ein beliebtes Essen, sondern sie stehen auch für eine emotionale und familiäre Verbindung. Sie werden aus Klebreis hergestellt und können mit verschiedenen Füllungen sein. Umwickelt werden die Zongzis mit einem Bambusblatt, die mit Schnüren befestigt werden.

KOCHEN MIT HONG

- Lerne unter professioneller Anleitung selbst Zongzi herzustellen, bereite verschiede Füllungen vor und dazu passende Saucen
- Lerne auch Zongzi in verschiedenen Formen zu falten und verschiedene Methoden diese zu kochen.

Kurs inkl. Chinesischer Dessert, Material, Rezepte, Apéro, Mineral, Tee, Kaffee und chinesischem Schnaps.

Chinesischer Dessert Kurs

1x Vorspeise: ca. 1.5Std.	38
2x Vorspeise: ca. 2.5Std.	60

ab 6 bis 15 Personen

Die chinesische Küche ist für ihre Vielfalt bekannt. Die typischen chinesischen Desserts lassen kulinarisch kaum einen Wunsch offen und laden dich in eine abwechslungsreiche Welt der Geschmäcker ein. (bekömmlich, da wenig Butter, Zucker, Fett und somit weniger Kalorien)

Kurs inkl. Material, Rezepte, Mineral, Tee, Kaffee und Glückskeks.

Grosse Gruppen ab 8 Personen

Miete Kochlokal muss vom Veranstalter zur Verfügung gestellt werden

Kurs G1 und G2 inkl. Material, Rezepte, Einkaufsliste mit Fotos, Glückskeks, Tee und chinesischer Schnaps. Gerne stelle ich ein spezielles Wunschprogramm für euch zusammen.

Kurs G1: Klassische Küche

1x Vorspeise, 1x Hauptgänge und 1x gebratener Reis oder gebratene Nudeln

8-12 Personen inkl. Material	103
ab 13 Personen inkl. Material	98

Kurs G2: Das chinesische Dinner

1x Vorspeise, 2x Hauptgänge und 1x gebratener Reis oder gebratene Nudeln.

8-12 Personen inkl. Material	118
ab 13 Personen inkl. Material	113

KOCHEN MIT HONG

Restaurant Betriebe - Catering

Möchtet ihr asiatische Speisen auf eurer Menükarte?
Auch in deiner Region gibt es immer mehr asiatische Gäste. Asiatische Gäste wollen gerne Gerichte die sie kennen. Aber auch eure Stammkunden freuen sich über frische chinesische Speisenaus eurer Küche
Ergänze deinen Speiseplan mit einem (beschränkten) Angebot an asiatischen Gerichten. Damit holst du zusätzliche Gäste in die Gaststube. Mit den von mir instruierten chinesischen Gerichten könnt ihr bei den immer mehr werdenden asiatischen Gästen punkten. Aber auch eure bisherigen Stammgäste werden die Erweiterung der Menükarte zu schätzen wissen.
Mit meinen Kursen und Instruktionen für chinesische Küche seid ihr der Konkurrenz voraus und erzielen einen echten Mehrwert.