

Gestaltungshilfe für Kurse und Rezepte

Liebe Köchinnen und Köche, hier sind Standards, Tipps und Tricks, die euch dabei unterstützen sollen eure Rezepte und Kochkurse zu gestalten.

Kochkurse	1
Titel	1
Beschreibung	
Gänge	3
Kategorie	4
Rezepte	Ę
Zutaten	Ę
Mengen- und Zeitangaben	6
Arbeitsschritte	6
Formatierung	7



1

Kochkurse

Ein Kochkurs besteht idealerweise aus

Titel Beschreibung 3-7 Gängen Kategorie

Titel

Der Titel soll gut klingen, prägnant sein, eine Orientierung geben worum es geht und neugierig machen. Es ist auch möglich die Saison oder das Herkunftsland mit einzubeziehen.

Beispiele

Spargel auf Italienisch

Es geht um Spargel, es geht um italienische Küche, es ist prägnant und macht neugierig.

Die norddeutsche Wildküche á la Rotdorn

Es geht um Norddeutschland, es gibt Wild, es hat was mit Rotdorn zu tun, es ist prägnant.



Beschreibung

Die Beschreibung soll Lust auf den Kurs machen und die Essenz des Menüs vermitteln. Hier kann auch beschrieben werden, woher die Inspiration zum Menü kam und was an Kenntnissen und Fähigkeiten vermittelt wird. In der Beschreibung wird der Kochkurs dem Teilnehmer verkauft. Versucht die Antwort zu beantworten "Warum soll ich ausgerechnet diesen Kurs buchen?".

Beispiele

12 Saucen Kochkurs

"Der Kick eines besonderen Menüs sind unstrittig raffinierte Saucen, die den Charakter eines jeden einzelnen Gerichts unterstreichen und zu einem exklusiven Hochgenuss machen. In diesem Kurs vermittelt euch Marcel die Kenntnisse und Tricks bei der Herstellung verschiedener Grundsaucen und deren Abwandlungen. Eure Probierlöffel liegen schon bereit!"

La piccolina officina della bistecca en germania

"Wir präsentieren euch die in unserem Gourmet Journal beschriebenen Köstlichkeiten Dario Checcinis, des berühmten Metzgers aus Panzano in Chianti.

Dafür haben wir extra seine Fleischspezialitäten importiert.

Die hochwertigen Steaks in diesem Kurs werden vorwiegend medium rare bis medium zubereitet, damit das einzigartige Fleischaroma erhalten bleibt."



Gänge

Die Gänge bestehen aus einem Haupt- und Untertitel. Der Haupttitel ist der eigentliche Name oder die Bezeichnung des Gerichtes und sollte prägnant sein. Der Untertitel erläutert den Haupttitel, bzw gibt eine Zusatzinfo und ist für gewöhnlich länger als der Haupttitel.

Beispiele

A g'scheid Braade klassischer Schweinebraten mit Soße und Serviettenknödeln

Vanille Muffins dazu Karamellsauce, Blaubeer Ragout und Grappa-Sabayon

Es muss aber nicht immer diese Art der Gestaltung sein. Lasse Althaus gibt in seinem Kurs "Köstlichkeiten aus See und Meer" überhaupt keine Gänge an. Durch Fragen gibt er stattdessen an, welche Fähigkeiten vermittelt werden.

Wie filetiere ich einen Rund- und einen Plattfisch?

Wie brate, dünste und pochiere ich ganze Fische und Fischfilets?

Wie setzt man einen Fischfond an und macht daraus eine leckere Sauce?

Welche Beilagen passen super zu Fisch?

Was mache ich mit Hummer, Garnelen und Muscheln in der Küche?



Kategorie

Die Kategorie/n werden benötigt, um die Kurse zu filtern. Momentan verwenden wir folgende Kategorien:

Asiatisch, BBQ, Beer Pairing, Deutsch, Fisch, Fleisch, Geflügel, Indisch, International, Italienisch, Pasta, Rumänisch, Soul Food, Spanisch, USA, Vegan, Vegetarisch, Weindegustation

Hier ist mindestens 1 Kategorie erforderlich, es können natürlich mehrere Kategorien auf einen Kurs zutreffend sein und angegeben werden. So ist der Kurs "La piccolina officina della bistecca" Italienisch, Fleisch, BBQ

Die Kategorien "Vegetarisch" und "Vegan" weisen darauf hin, wenn ein Kurs rein vegetarisch oder vegan ist oder, wenn der Koch seinen Kurs mit vegetarischen oder veganen Alternativen anbietet.



Rezepte

Rezepte bestehen idealerweise aus

Zutaten Mengen und Zeitangaben Arbeitsschritten

Zutaten

Gebt eure Zutaten pro Gang an und nicht für das gesamte Menü.
Gebt die Zutaten möglichst in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung an.
Gebt die Zutaten in dem Zustand an, in dem diese eingekauft werden sollen. Beispiele: "Karotte" und nicht "gewürfelte Karotte", "Kartoffel" und nicht "geschälte Kartoffel".
Gebt die Geräte an, die benötigt werden. Beispiele: "Schneebesen", "Römertopf" etc, dies erleichtert die Vorbereitung der Arbeitsplätze.



Mengen- und Zeitangaben

Bei Mengen- und Zeitangaben bitte folgende Abkürzungen verwenden:

Gramm g Kilogramm kg Liter Liter¹ Milliliter ml Stück Stk. Teelöffel TI Esslöffel FI Messerspitze Msp. Minute Min. Stunde Std. Prise Prise Pck. **Packung**

Sonstiges:

Macht eure Angaben bitte maximal 3 stellig und vermeidet eine Null vor dem Komma.

3400 g = 3.4 kg

0.5 kg = 500 g

Zutaten bitte immer für 4 Personen angeben. So können wir die Zutaten leichter auf die Anzahl der Kursteilnehmer berechnen.

Arbeitsschritte

Bei der Formulierung der Arbeitsschritte gilt natürlich immer "so viel wie nötig, so wenig wie möglich". Das heißt nicht, dass ihr nicht auch mal etwas lustiges oder eine Anekdote schreiben sollt. Dies sollte aber ein einem eigenen Absatz am Ende des jeweiligen Arbeitsschrittes erfolgen.

¹ eigentlich ist ein kleines L (I) korrekt, da dies aber wie ein großes i oder eine 1 aussieht, besser als "Liter" ausschreiben



Formatierung

Verzichtet bitte auf jegliche Formatierung, wie z.Bsp. Schrift in Kapitalschrift (HAMBURGER), ebenso verzichten solltet ihr auf Anführungszeichen (der "Wohlschmecker-Kurs" für alle). Gebt eure Zutaten bitte nicht in einer Tabelle an, sondern als Fließtext mit Komma getrennt (60 g Butter, 50 g Reis, 200 ml Milch)



Ich hoffe dieses Dokument hat Ihnen gefallen. Ich suche immer nach neuen Ideen für Themen und würde mich über eine Nachricht von Ihnen freuen.

Wie kann ich Ihnen und Ihrer Kochschule am besten helfen?

Unten sehen Sie meine Kontaktdaten. Bis dahin!

Philipp Menze











kochkurse.shop kochkurse.shop Kochkurse.shop 0176 43257605