

Peters Tuschers Kockskola

Detta kursprogram är tänkt att ett gäng kompisar gemensamt tar sig an. Kursen bygger inte på att lära sig grundläggande matlagning utan att utantill kunna laga 21 menyer från minnet. Ett viktigt moment i kursen är "trial and error" dvs den sk Tuschermetoden. Tuschermetoden innebär att man tillsammans lagar en meny och avnjuter den. Därefter skall man nästa helg för sin familj eller vänner laga den. Nästa gång matlagningsgänget inleder man med att berätta sina intryck och lärdomar före man ger sig i kast med en ny meny.

Kursprogram

Kurstid: 60 - 80 veckor

Syfte: Att varje deltagare skall kunna 21 menyer utantill

Metod: Kollektiv lagning av recept, träning hemma genom att bjuda sin familj på receptet helgen efter kurstillfället och förhör nästkommande kurstillfälle.

Kurs 1.	Soppa	Ungersk/Österrikisk Gulaschsoppa
Kurs 2.	Fläskkött	Falsk Schweitzersnitzel
Kurs 3.	Färs	Överraskningsköffar
Kurs 4.	Oxkött	Benlöse Fuglar
Kurs 5.	Oxfilé	Cour de filet Provencal
Kurs 6.	Förrätter	Skagen, Vallda och Löjrom
Kurs 7.	Fläskfilé	Ouintas heta gratäng
Kurs 8.	Fisk	Operakällarens Strömming
Kurs 9.	Fågel	Gräddig grönmögelkyckling
Kurs 10.	Vilt	Jaktlyckegryta
Kurs 11.	Kalv	Bavari Blu Kotletter

Kurs 12.	Sallad	Lyxig vinägrettesallad
Kurs 13.	Husman	Rårakor, fläsk och lingon
Kurs 14.	Tjeckien	Mastig knödelmiddag
Kurs 15.	Alsac	Gardienne
Kurs 16.	Italien	Kyckling från Cortina
Kurs 17.	Påsk	Vitlöksspäckad Lammstek
Kurs 18.	Augusti	Insjökräftor och Vildand
Kurs 19.	Jul	Julrester som pyttipanna
Kurs 20.	Nyår	Antonios grandiosa middag
Kurs 21.	Sommar	Lax-lyx för matglada

