



bbstgths • Folgen
BBS TGHS Bad Kreuznach



bbstgths Kochen für Europa

Unsere Koch-Azubis und die Fachkräfte des Gastgewerbes (1. & 2. Lehrjahr) versorgten die internationalen Besucher nach der Abschlusspräsentation mit einem fantastischen Menü.

Es bestand aus:
Karotten-Kokos-Currysuppe

Dreierlei von Hähnchen
Blankett, gefüllte Keule und Frikadelle mit Blumenkohlpurée und Brokkoli
Gebackene Risottobällchen

Topfenstrudel auf abgezogenen Schattenmorellen und Vanillesauce

Ihr wollt mehr dazu lesen: <https://www.bbstgths.de/index.php/88-gastgewerbe-der-bbs-tghs-demonstriert-seine-fachliche-leistungsfahigkeit>

#Lernsituation #fachpraxis #handsonexperience #bbstgths #europatag #europawoche #hoga #hog

Bearbeitet · 26 Wo.



Gefällt 55 Mal
19. MAI

