

BIO-KOCHKURS - TIPPS UND TRICKS BEI DER FLEISCHZUBEREITUNG

12. November um 18:00 - 12. November um 21:00 **Kosten: 33**

Ebnath, Oberpfalz

Erleben Sie einen genussvollen Kochabend rund um das Thema Fleisch und seine Qualitätsmerkmale. Die unterschiedliche Zubereitungsarten, wie Braten Schmoren, Sautieren oder Sieden werden in der Praxis gezeigt. Außerdem erfahren Sie mehr über die feinen Unterschiede der Garungsgrade bei der Steakzubereitung. Beim gemeinsamen Kochen und Probieren gibt es Tipps für passende Beilagen zu den Fleischgerichten.

Koch- oder Backkurs

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig

Veranstaltungsort:

Kochschule im Möbelhaus Kellner
Neusorger Straße 12-14
Ebnath, 95683

Organisator:

Öko-Modellregion Steinwald
<https://www.steinwald-allianz.de/bio-erleben>