Feines vom Rind

Kaum eine andere Fleischart ist so vielseitig und kann auf so viele unterschiedliche Arten zubereitet werden wie Rindfleisch. Moderne Gartechniken, beste heimische Fleischqualität und modern interpretierte klassische Rezepte machen Rindfleischkochen zu einem unkomplizierten Genuss.

Aber welche Fleischteile eignen sich für welche Gerichte und worauf muss bei der Zubereitung geachtet werden? Wir erlernen verschiedene Zubereitungsvarianten und kochen auch passende Beilagen dazu.

Inhalt:

- Tipps und Tricks bei der Zubereitung von Rindfleisch

- Tipps zum Einkauf von heimischem Rindfleisch

- Gemeinsames Kochen und Verkosten

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	48,00 € Kursbeitrag exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, kleine Gefäße für Kostproben
Anrechnung:	2,5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

01.01.2027 00:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Örtlichkeit	Seminarküche "selber machen schmeckt", Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Anna Rehrl, Tel 050 2595-3333, anna.rehrl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0011576
Trainer:in	Agnes Gerl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2024 - lfi.at