Fischköstlichkeiten - Fangf(r)isch auf den Tisch

Claudia Rogatschnig, die mehrfach prämierte Fischzüchterin, gibt Tipps und Tricks rund um den Fisch, das Räuchern, das Filetieren und die verschiedensten Zubereitungsvariationen. Am Ende des Tages entsteht ein umfangreiches Angebot an Fischprodukten.

Inhalt:
• Fisch filetieren
• Fisch sauer einlegen und Einreiben = Einbeizen
• Kennenlernen der Zubereitungsart "Ceviche" und anderer Fischsalate
• Räuchern von Fisch
• Herstellung von Fischaufstrichen, Sulz, Fonds und Tartar

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	159,00 € 82,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter/innen, Interessierte
Mitzubringen:	Filetiermesser bzw. scharfes Messer, Schraubgläser, Behälter, ev. Geschirrtuch, Schreibmaterial

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at