
Online-Einschulung für Seminarbäuerinnen: Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf

Du hast Appetit auf schnelle Pfannen-, Wok- und „One-Pot“-Gerichte mit Pfiff? Du liebst es unkompliziert, aber trotzdem nachhaltig und frisch zu kochen? Du hast Lust auf kulinarische Abwechslung, von multikulti bis traditionell? Dann haben wir den richtigen Kochkurs für dich. Gemeinsam setzen wir die Vielfalt der regionalen Zutaten wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Fisch, Fleisch u. v. m. in Kombination mit spannenden Zubereitungs- und Gewürzkombinationen perfekt in Szene. In Wok, Pfanne und Topf verschmelzen unsere regionalen Lebensmittel mit den Rezeptinspirationen und Gewürzen anderer Länder aufs Köstlichste.

Unser Motto: Kulinarische P(f)annenhilfe für jeden Gusto!

Dieses Kursthema kann nach Abschluss der Einschulung ausschließlich mit dem Rezeptheft vom LFI Oberösterreich als LFI Kurs angeboten werden. Die Rezepthefte dafür werden den Seminarbäuerinnen pro Kurs vom LFI Salzburg zugeschickt.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	48,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine