Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Kochen zwischen Tradition und Moderne

Burritos, Wraps, Burger, Bowls, Rösti's, Wok, Frühlingsrollen, Langos und mehr stehen am Programm. Gekocht und gebacken wird diese bunte Vielfalt aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Damit wird der Speiseplan um einiges erweitert und wird insbesondere die jüngere Generation begeistern. Freuen sie sich auf Maiswraptaschen gegrillt, Zucchini – Erdäpfelrösti, Bunte Burgerbuns, Mohnburger mit Blattsalat, Hühnerfleisch und Rotweinkirschen, Wok mit hausgemachten Nudeln, Mozzarella-Wraps mit Tomatenpesto uvm.

Information

Kursdauer:	8,5 Einheiten
Kursbeitrag:	105,00 € Kursgebühr exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Etwas zu Trinken, Schürze, Vorratsdosen (es werden sehr viele Kekse zum Mitnehmen gebacken), Schreibmaterial, Geschirrtücher
Anrechnung:	5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at