Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Lammfleisch - kreativ und gelingsicher zubereiten

Lammfleisch ist zart und fein im Geschmack. Mit kleinen Tipps und Tricks, den richtigen Gewürzen und Beilagen kann es zu vielfältigen Gerichten zubereitet werden. Vom Klassiker, "Oma's Lammbratl", bis hin zu sommerlichen Lammspießen. Der Inhalt des Kurses umfasst die Lamm Teilstück- und Qualitätskunde, eine kleine Kräuter- und Gewürzkunde, sowie die Zubereitung einzelner Gerichte.

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Kursbeitrag exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Gefäße für Kostproben
Anrechnung:	2,5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at