

Alles Gute von der Pute

So wie das Rind nicht nur aus Filet besteht, besteht auch die Pute nicht nur aus Brust.

Wie vielfältig Putenfleisch ist, wie abwechslungsreich es in der Küche verwendet werden kann und welche Gaumenschmaus Flügel, Haxerl und Co sein können, erfährt ihr bei diesem Kurs! Es wird eine ganze Pute im Kurs zerlegt und alle Teile zu acht verschiedenen köstlichen Gerichten gekocht und im Anschluss natürlich verkostet.

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	61,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Verfügbare Termine

21.05.2025 18:00, Wals

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Wals
Beginn	21.05.2025 18:00
Ende	21.05.2025 22:00
Örtlichkeit	Bauerngasse 12, 5071 Wals
Kursnummer	5-0012722
Trainer:in	Agnes Gerl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg