

8694 S'Innviertel neu interpretiert

Erleben Sie Kulinarik auf Hauben-Niveau in der stilvollen Showküche von Team 7! In unserem Kochseminar "S' Innviertel neu interpretiert" verbinden wir traditionelle Spezialitäten wie Grammeln, Blutwurst und Spezialitäten vom Bio-Schwein mit regionalem Bier. Lassen Sie sich von modernen Kreationen in einzigartigem Ambiente inspirieren.

Die Zielgruppe:

- Mitarbeiter:innen aus der Gastronomie und Hotellerie
- Hobbyköche/Hobbyköchinnen

Die Inhalte:

- Warenkunde
- Qualitätsmerkmale von Fleisch
- Anwenden von verschiedenen Garmethoden
- Sättigungsbeilagen
- 4-Gänge-Menü
- Spezialitäten: Grammeln, Blutwurst
- Regionale Bier- und Weinbegleitung
- Tipps und Tricks

Ihr Qualifikationsnachweis:

Teilnahmebestätigung

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!

Der Kochkurs findet in der in der Genusskochschule im Team 7 (Ried im Innkreis) statt.



Kursbuchung und weitere Details unter **8694** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe