

8702 Kochen mit Herz und Hirn

Das Seminar widmet sich ganz dem Thema der Zubereitung dieser oft übersehenen, aber köstlichen Lebensmittel. Erfahren Sie alles über die Auswahl der besten Innereien und erlernen Sie Wissenswertes über Qualität. Entdecken Sie neue Aromen und Texturen, und beherrschen Sie die Kunst, der perfekten Zubereitung und Präsentation, um ihre Gäste zu begeistern.

Die Zielgruppe:

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

Die Inhalte:

- Einkauf und Lagerung von Innereien verschiedener Schlachttiere (nach Angebot)
- Was Sie über Innereien unbedingt wissen, sollten
- Kennenlernen verschiedener Zubereitungstechniken
- Gemeinsames Kochen von Innereien wie Leber, Herz, Niere, Lunge, Milz, Bries und Zunge
- Zubereitung von passenden Sättigungs- und Vitaminbeilagen
- Viele Tipps rund um die Innereien

Ihr Qualifikationsnachweis:

Teilnahmebestätigung

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8702** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe