

Glutenfreie Teige und vieles mehr

Ganz gleich ob Brandteig, Nudelteig, Spätzle oder aber auch Germteig und Rührteig – mit glutenfreien Mehlen können sehr gute Teige und Speisen gezaubert werden. Dieses Seminar dient auch dazu, Erfahrungen zu sammeln und aus diesen Teigen glutenfreie, kreative Gerichte zuzubereiten. So wird der Speiseplan wieder viel bunter und die Jahreszeiten können sehr gut ins tägliche Essen einfließen.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 59,00
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine

30.03.2020 17:00, Graz-Wetzelsdorf

Ort	Graz-Wetzelsdorf
Beginn	30.03.2020 17:00
Ende	30.03.2020 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz-Wetzelsdorf
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LK-19-0063