
Aktuelles zu Sensorik & Food Pairing

Was auf dem Gebiet von Wein und Käse schon seit Jahren gelebt wird, hält glücklicherweise auch in anderen Lebensmittelbereichen Einzug: Food Pairing. Food Pairing steht für die gezielte Kombination von Lebensmitteln, um regelrechte Geschmacksexplosionen zu bewirken. Inhalt dieses Workshops sind die Grundlagen des Schmeckens und Riechens, um dann gemeinsam, ganz im Sinne des Food Pairings, mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen, Ölen und Gemüse schmackhafte innovative Kombinationen zu finden.

Zudem erhalten Sie Einblick in das sensorische Ausbildungskonzept der Obst- und Weinbau-Fachschule Silberberg. Sensorikübungen und praktische Produktverkostungen von Wein und Fruchtsäften ergänzen das Programm.

Schulen Sie Ihre Sinne und loten Sie gemeinsam aus, welche Geschmackskombinationen uns zu besonderen kulinarischen Genüssen (ver-)führen!

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 180,00 € TN-Beitrag

90,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20

Fachbereich: Dienstleistungen

Zielgruppe: Ausgebildete Seminarbäuerinnen und Seminarbauern

Verfügbare Termine