

## Der Chef kocht selbst

Thomas Moyschewitz, seit sechs Jahren hat er die Küchenleitung am Steiermarkhof inne, hat

sich zum Ziel gemacht, heimische Betriebe zu fördern und deren großartige Produkte in der Küche zu verfeinern. In seinem Kochkurs zeigt er Ihnen, wie viele unterschiedliche Möglichkeiten es gibt, Fleisch

zuzubereiten und wie Sie dadurch immer wieder neue Gerichte zaubern können. Vom langsam

Sous-vide-Garen bis zum Blitz-Steak ist alles dabei. Beste Fleischqualität ist selbstverständlich – Thomas

erklärt Ihnen, wie Sie gute Qualität erkennen und gibt Tipps zum richtigen Einkauf. Freuen Sie sich darauf,

gemeinsam das Produkt Fleisch geschmacklich und küchentechnisch ganz neu zu entdecken.

**Information**

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| <b>Kursdauer:</b>    | 5 Einheiten              |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 63,00 € TN-Beitrag       |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung |
| <b>Zielgruppe:</b>   | interessierte Personen   |
| <b>Mitzubringen:</b> | Kochschürze              |

**Verfügbare Termine**