

Steirisch "WOK"en

Sie möchten sich ohne viel Aufwand gesund und schmackhaft ernähren? Dann machen Sie es wie die Asiat:innen: Kochen Sie im Wok! Aus frischen Zutaten mit aromatischen Kräutern und Gewürzen lassen sich im Wok knackig-bunte Mahlzeiten zubereiten. Im Wok gelingt alles fettarm, einfach und blitzschnell. Erlernen Sie die Grundtechniken des Pfannrührens, die Schnitttechnik und passende Kombinationsmöglichkeiten von Gemüse mit Fleisch oder Fisch. Minutenschnell werden Gerichte ganz nach Ihren Wünschen frisch kreiert - Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ein Genuss für Nase, Augen und Gaumen.

Information

| | |
|----------------------|---------------------------|
| Kursdauer: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 66,00 € TN-Beitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung |
| Zielgruppe: | interessierte Personen |
| Mitzubringen: | Kochschürze, Leerbehälter |

Verfügbare Termine

12.06.2026 17:00, Graz

| | |
|--------------|---|
| Ort | Graz |
| Beginn | 12.06.2026 17:00 |
| Ende | 12.06.2026 21:00 |
| Örtlichkeit | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz |
| Information | Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at |
| Kursnummer | 6-0020154 |
| Trainer:in | Carina Malli |
| Veranstalter | LFI Steiermark |