
Heimischer Fisch

Tauchen Sie ein in das Reich von "Fischers Fritz" und lernen Sie dabei die verschiedenen Schätze aus unseren heimischen Gewässern kennen. Ob selbst gefangen oder gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart, die Zubereitung von Fisch erlaubt viele Variationen. Erfahren Sie, wie man Fisch delikater kombiniert und ansprechend präsentiert.

Inhalt:

- gemeinsame Zubereitung heimischer Fische mit gut abgestimmten Beilagen und passendem Wein
- ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch
- Tipps für den Einkauf von Qualitätsfischen
- Wasserwelt als Tischdekoration

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 64,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Zielgruppe: alle interessierten Personen

Mitzubringen: Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine