Lamm-Kochkurs

Bio-Lammfleisch direkt vom Hof beziehen hat einen besonderen Vorteil: Frischer und direkter geht’s kaum. Wichtig beim Fleischeinkauf ist es, sich nicht nur auf die Edelteile zu fokussieren, sondern das Lamm als Ganzes wertzuschätzen. Bei diesem Kochkurs erhalten Sie das essenzielle Know-how, um ein Lamm Nose-to-tail zu verwerten und in geschmacklichen Hochgenuss zu verwandeln.
Beim Lamm-Kochkurs wird Lukas Kain zeigen, welche Köstlichkeiten sich aus einem halben Lamm zaubern lassen, welche Teile vom Lamm sich für welche Zubereitungsarten eignen, welche Besonderheiten Lammfleisch hat und Tipps und Tricks für die Zubereitung
und Lagerung von Lammfleisch.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	119,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at