

Kochen mit Zuchtpilzen

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Zuchtpilze und lernen Sie, wie Sie diese kostbaren Zutaten in der Küche optimal zur Geltung bringen!

In diesem praxisorientierten Kochkurs zeigt Ihnen nach einem fachlichen Input des Pilzhauses Zirker ein erfahrener Küchenchef, wie Sie mit Pilzen beeindruckende Gerichte zaubern können.

Inhalte des Kurses:

- *Welcher Pilz für welches Gericht?* – Erfahren Sie, welche Pilzarten sich besonders gut für verschiedene Gerichte eignen.
- *Pilze richtig vorbereiten*
- *Tipps und Tricks*

Gemeinsam bereiten wir ein köstliches 4-Gänge-Menü zu.

Freuen Sie sich auf einen genussvollen, lehrreichen und kreativen Abend!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	57,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Dieser Kurs richtet sich an alle, die ihre Kochkünste erweitern und die Vielfalt der Pilze in der Küche kennenlernen möchten – sowohl für Anfänger als auch für fortgeschrittene Hobbyköche.
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine