

Saisonale Gerichte aus dem Dampfgarer

Der Dampfgarer eignet sich sehr gut, um nährstoffschonend zu kochen. Schaukochen – Zubereitung von gefüllten Paprikas -saisonale Menüs. Praktische Tipps zur Planung und zum Nachrüsten eines Dampfgarers in Ihrer Küche.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 25,00 (ungefördert)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

16.06.2021 17:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	16.06.2021 17:00
Ende	16.06.2021 20:30
Örtlichkeit	Landw. Bezirksreferat, 7400 Oberwart
Information	Lehner Sandra
Kursnummer	0011500
Trainer/in	Miele