

Teigtaschen auf pannonische Art

Entdecken Sie die Kunst der Teigtaschen – traditionelle asiatische Gerichte wie Jiaozi und Gyoza auf pannonische Art neu interpretiert, mit 100 % österreichischen Zutaten - vom Teig bis zu den köstlichen Füllungen aus regionalen Produkten. Erfahren Sie worauf es ankommt, dass der Teig ohne Ei gelingt und lernen Sie verschiedene Techniken zur Faltung der Teigtaschen.

Ob gedämpft, gebraten oder gekocht, mit diesem Kochkurs wird Ihre Liebe zu Teigtaschen geweckt.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 50,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und
Wissenswertes über heimische Lebensmittel
erfahren möchten.

Mitzubringen: Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben
mitnehmen.

Verfügbare Termine