
Innereien traditionell und innovativ verarbeiten

Feinschmecker schätzen den unverwechselbaren Geschmack und die Vielfalt an köstlichen Gerichten nach traditionellen Rezepten mit Innereien. Besondere Produkte wie Leberschädel, Beuschl, Milzschnitten usw. laden zum kulinarischen Erlebnis ein. Sie erlernen die Herstellung von verschiedensten Produkten aus Innereien, um Ihre Produktpalette erweitern bzw. ergänzen zu können.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter/-innen

Verfügbare Termine