
Cookinar: Kochschule Fisch - Schmankerl vom heimischen Fisch - F(r)isch auf den Tisch!

Ein Do-it-yourself Onlineseminar für Fischliebhaber, die lernen möchten, wie einfach frischer Fisch selbst filetiert und kulinarisch in Bestform gebracht wird. Unter der Anleitung von Seminarbäuerin und Profiköchin Monika Sohneg lernst du, wie du frischen Fisch perfekt filetierst und daraus ruck-zuck zwei geniale Fischschmankerl zubereiten kannst. Nebenbei gibt's viel Wissenswertes rund um die Fischküche, sowie jede Menge Tipps und Tricks aus dem Reich der regionalen Fischküche. Die selbst zubereiteten Fischgerichte (Suppe & Hauptspeise) kannst du im Anschluss an das Seminar oder am nächsten Tag genießen. Wir sind sicher – dieses Onlinekochseminar ist kulinarisch gesehen, ein genialer Fang für dich!

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen.

Sie benötigen für die Teilnahme am Cookinar:

- Computer, Laptop oder Tablet (Handy nicht empfohlen)
- Breitbandinternet
- Mikrofon und Lautsprecher

Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf ooe.lfi.at/cookinar.

Änderungen vorbehalten.

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

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Interessierte,
Konsumentinnen und Konsumenten

Mitzubringen: Für die Teilnahme benötigen Sie: Computer,
Laptop oder Tablet; Breitbandinternet, Headset,
Kopfhörer

Verfügbare Termine