

Geflügelgerichte - raffiniert und schnell

Sie sind mit der Verarbeitung eines ganzen Hendls überfordert? Ihnen fehlen Inspirationen zu schnellen und pfiffigen Hendl-Rezepten? Sie möchten für mehrere Tage vorkochen, wissen aber nicht wie und was? Dann sind Sie bei diesem Kurs Geflügel Gerichte – raffiniert und schnell genau richtig! Sie lernen, wie man ein Hendl richtig zerlegt, welche Teilstücke wofür verwendet werden können und entdecken eine Vielzahl einfacher und abwechslungsreicher Hendl-Rezepte.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Schraubglas mit Deckel zum mit heim nehmen der Kostproben

Kosten: € 52,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und neuer Broschüre

Anmeldung: bis 17. März 2023 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	52,00 € Teilnehmerbeitrag inkl. Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und neuer Broschüre
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Geschirrtücher, Schraubglas mit Deckel zum mit heim nehmen der Kostproben

Verfügbare Termine