

Cookinar: Bunte Brotvielfalt - für Anfänger:innen

In diesem Cookinar werden unter der fachkundigen Anleitung der **Seminarbäuerin Sylvia Schilcher** verschiedenste Zubereitungsarten von Brot vorgestellt. Neben Information zur Sauerteigerstellung und einer Einführung in verschiedene Getreidesorten und Mehltypen, erhalten Sie wertvolle Informationen zum Einkauf, zur richtigen Lagerung und zur Fehlervermeidung bei der Brotproduktion.

Tauchen Sie ein in die Welt des Brotbackens und erweitern Sie Ihr Wissen!

Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind spezielle Online-Kochkurse, die Live aus dem Kochstudio des LFI Kärntens übertragen werden. Die Kurse können bequem von zuhause aus über den Computer, Tablet oder Smartphone besucht und die Aufzeichnung anschließend jederzeit nochmals angeschaut werden. In jedem Cookinar wird Schritt für Schritt die Zubereitung verschiedener saisonaler Gerichte gezeigt und zudem alle wichtigen Fragen beantwortet. Die jeweiligen Rezeptblätter werden immer vor dem Cookinar zugesendet. Während Sie alles am Bildschirm verfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Freuen Sie sich darauf!

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 30,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung
