

Sojagerichte alltagstauglich - Frische KochSchule Feldbach

Sojabohnen sind wahre Allrounder: reich an Eiweiß vielseitig einsetzbar und aus heimischem Anbau erhältlich. In diesem Kochkurs stellen wir aus gentechnikfreier Sojabohne selbst Sojadrink und Tofu her und verarbeiten diese weiter zu abwechslungsreichen Gerichten. Auch die grüne Sojabohne – Edamame findet Verwendung. Ob als Aufstrich, Curry, Eintopf oder feines Dessert – wir zeigen Ihnen wie einfach und kreativ sich Soja in den Küchenalltag integrieren lässt.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

12.05.2027 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	12.05.2027 17:00
Ende	12.05.2027 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021801
Trainer:in	Carina Malli
Veranstalter	LFI Steiermark