

Cookinar-Zeit is: Auf die Plätze, fertig, an den Grill!

Wer denkt beim Grillen nicht automatisch an Sommer, Sonne und Gartenparty? Mit saftigen Steaks, knackigen Gemüse, fruchtigen Soßen und Kaiserschmarrn am Grill wird jeder Grillabend zum Burner. Welcher Griller am besten zum Einsatz kommt, welcher Unterschied zwischen direktem und indirektem Grillen liegt und wie das Steak besonders saftig wird.

Was ist ein Cookinar:

Cookinare sind Internet-Kochseminare, die LIVE direkt aus der Küche kommen. Die Seminarbäuerin verrät nützliches Wissen und zeigt die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während Sie alles am Bildschirm mitverfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Oder jederzeit Ihre Fragen stellen, die gerne und sofort beantwortet werden! Freuen Sie sich darauf!

Information

Kursdauer:	1,5 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € Teilnehmerbeitrag Komm&Koch
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!

Verfügbare Termine