

## Aufzeichnung Cookinar: Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Fisch ist ein enorm vielseitiges Lebensmittel - egal ob geräuchert oder natur - heute kommt nur heimischer Fisch in die Pfanne. Zubereitet werden schmackhafte Fischgerichte kombiniert mit neuen Beilagen - eine willkommene Abwechslung auf deinem Speiseplan. Natürlich wird auch das Filetieren von Fisch Schritt für Schritt gezeigt. Zubereitet werden Kärntner Forellen und Saiblinge.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	20,00 € Teilnehmerbeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung

### Verfügbare Termine

#### Onlinekurs

Örtlichkeit	<a href="https://e.lfi.at">https://e.lfi.at</a>
Trainer:in	Sylvia Schilcher
Veranstalter	LFI Kärnten Verein