

Einfache vegane Küche für Ihre Gastronomie

Locker und lecker umgesetzt

Die Veganer unter den Gästen nehmen immer mehr zu.

Das Angebot in vielen Speisekarten ist jedoch noch eher dürftig, obwohl die vegane Küche sehr vielseitig sein kann und sich vegane Gäste mehr Vielfalt und Auswahl wünschen.

Es gibt immer noch viel Unwissen über veganes Essen und viele Köche scheuen sich, da sie befürchten, dass es zu aufwendig ist.

In diesem veganen Kochkurs lernen Sie vegane Lebensmittel kennen, die Sie ohne viel Aufwand in Ihre Speisekarte integrieren können.

Sie erhalten viele Tipps und Ansätze, so dass Sie die Thematik „vegan“ als Bereicherung für Ihre Speisekarte bzw. Ihr Buffet sehen und einfach umsetzen können!

Inhaltsauszug:

- Vegan Tasting
- Tierische durch pflanzliche Lebensmittel ersetzen - einfach gemacht
- effektive Vorbereitung und Lagerhaltung
- leckere vegane Ideen fürs Frühstücksbuffet



Kursnummer:	BPT40002
Dauer:	3 Stunden
Termin:	Mo., 10.03.2025 von 14:00 bis 17:00 Uhr
Referent:	Werner Heizler , Küchenmeister, Heizler Gastronomie
Kursgebühr:	129,00 € inkl. Materialkosten
Ort:	Tasching bei Cham

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Werner Heizler

Sichern Sie sich 10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Anmeldung bis 4 Wochen vor Kursbeginn!