



Fermentieren, Pickeln & Co.: Das 1x1 des Konservierens

Freizeit & Hobby
Kurse via Nicht-3 Tage / Lektionen und mehr

Adresse

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

Kontakt

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

info.passugg@ehl.ch
+41 81 255 11 11

Short Course Konservieren



Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum

5.5.2025 | 17:30 bis 21:00 Uhr

Zusammenfassung

Lernen Sie vom Profi klassische Konservierungsmethoden für leckere, haltbare Köstlichkeiten.

Beschreibung

Lernen Sie von Fachdozent Michael Pilman, wie Sie klassische Konservierungsmethoden meistern. Im Kurs erfahren Sie, wie Sie mit Techniken wie Pickeln, Fermentieren und Öl-Einlegen leckere, haltbare Köstlichkeiten zaubern. Entdecken Sie, wie Sie Gemüse, Obst und mehr mit einfachen Methoden konservieren und gleichzeitig den Geschmack bewahren.

Michael Pilman, Fachdozent
an der EHL Hotelfachschule
Passugg

Nehmen Sie teil und lernen Sie, wie Sie mit bewährten Konservierungsmethoden köstliche Vorräte fürs ganze Jahr anlegen! Freuen Sie sich auf praktische Tipps, spannende Techniken und kreative Rezeptideen.



Salzzitronen

Webseite

<https://ateliers.ehl.edu/de/konservieren-kurzlehrgang-1?campus=passugg>

Preis

CHF 129.00

Vorverkauf

<https://ateliers.ehl.edu/de/konservieren-kurzlehrgang-1?campus=passugg>

Originalbild 1

Bild 1

Originalbild 2

Bild 2

Originalbild 3

Bild 3

Originalbild 4

Bild 4

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/8d/14/28d142e83072350a63f7726dc9df4f2a18daa352_858589104.png
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/2/8d/14/28d142e83072350a63f7726dc9df4f2a18daa352_858589104.png
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/4/aa/55/4aa55e0a469a5b284d7c28a73322c5bfac3e3de8_858589105.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/4/aa/55/4aa55e0a469a5b284d7c28a73322c5bfac3e3de8_858589105.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/8b/ce/28bce8563d800c798c8a1ca56dc37c8b6c1bd373_858589106.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/2/8b/ce/28bce8563d800c798c8a1ca56dc37c8b6c1bd373_858589106.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/99/42/29942a839b14d0156252bbbcb6bbbf8c5b34fe928_858589107.jpg
https://ik.imagekit.io/guidle/tr:n-medium/2/99/42/29942a839b14d0156252bbbcb6bbbf8c5b34fe928_858589107.jpg

Schlagwörter

Kategorie: Einmachen / Einlegen | Einfache / Günstige Küche, **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Crashkurs | Basiskurs, **Klassengrösse:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 12 Personen, **Kurstag:** Montag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung



Kimchi

guide ID

1154844602