

Obstbrände mit Speisen kombinieren

Spirituosenfachmann und Sommelier Arthur Nägele führt in diesem Workshop in die Kombination von Speisen und Obstbränden ein. Anhand praktischer Beispiele erlernen die Teilnehmenden, welche Kombinationen passend sind und welche es zu vermeiden gilt. Die Grundlage dazu bildet die Methode der „Flavour Map“, die erklärt und für sämtliche Brände und Speisen erstellt wird.

Information

Kursdauer: 4,5 Einheiten

Kursbeitrag: 59,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)
98,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung,
Pflanzenbau

Verfügbare Termine