

8700 Pflanzliche Küche - kreativ, raffiniert und genussvoll

Beschreibung des Kurses

In diesem Seminar entdecken Sie die Vielfalt der pflanzlichen Küche. Von kreativen Vorspeisen über raffinierte Hauptgerichte bis hin zu köstlichen Desserts – erleben Sie, wie pflanzliche Zutaten mit Geschmack, Textur und Präsentation begeistern können. Unser Küchenmeister zeigt Ihnen moderne Zubereitungstechniken, harmonische Zutatenkombinationen und inspirierende Rezeptideen für eine genussvolle und nachhaltige Küche.

Die Zielgruppe

Dieser Kurs richtet sich an alle, die ihre Kochkünste erweitern und die Vielfalt pflanzlicher Ernährung entdecken möchten:

- Hobbyköch:innen mit Interesse an pflanzlicher Ernährung
- Professionelle Köchinnen und Köche, die ihr Repertoire erweitern möchten
- Restaurantbesitzer:innen, die ihr Angebot um pflanzliche Optionen ergänzen wollen
- Ernährungsberater:innen und Gesundheitscoaches
- Personen, die eine nachhaltigere Ernährungsweise anstreben

Die Trainingsinhalte

- Grundlagen der pflanzlichen Küche und moderne Zubereitungstechniken
- Kreative Vorspeisen: Von Salaten bis zu raffinierten Appetizern
- Hauptgerichte: Innovative Verwendung von Gemüse, Hülsenfrüchten und Getreide
- Desserts: Süße Versuchungen ohne tierische Produkte
- Tipps zur Präsentation und zum Anrichten pflanzlicher Gerichte

Die Trainingsziele

- Sie lernen innovative Techniken zur Zubereitung pflanzlicher Gerichte.
- Sie entwickeln ein Verständnis für harmonische Zutatenkombinationen in der veganen Küche.
- Sie erweitern Ihr Repertoire an kreativen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts.
- Sie verbessern Ihre Fähigkeiten in der Präsentation pflanzlicher Gerichte.
- Sie erlernen Methoden zur Optimierung von Geschmack und Textur rein pflanzlicher Zutaten.

Der Nutzen

- Erweiterung Ihres kulinarischen Horizonts mit zukunftsweisenden Kochtrends
- Steigerung Ihrer beruflichen Kompetenz im wachsenden Markt der pflanzlichen Ernährung
- Fähigkeit, gesunde und nachhaltige Mahlzeiten zuzubereiten, die Gäste begeistern
- Kreative Impulse für die Gestaltung abwechslungsreicher Speisekarten
- Praktische Tipps für die Umsetzung einer genussvollen pflanzlichen Ernährung im Alltag

Kursbuchung und weitere Details unter **8700** im WIFI-Kundenportal:

wifi.at/ooe

Seite 1 von 2



8700 Pflanzliche Küche - kreativ, raffiniert und genussvoll

Der Trainer/ Die Trainerin

Karl Auinger



Kursbuchung und weitere Details unter **8700** im WIFI-Kundenportal:
wifi.at/ooe

Seite 2 von 2

