

Sushi, Maki, California Rolls

Die kleinen essbaren Kunstwerke aus Japan lässt du dir nur im Restaurant schmecken? Damit ist Schluss! Nach diesem Kurs kannst du sie ganz einfach selbst machen. Alles was du dazu brauchst, lernst du im Kurs.

Tipps zu Reiszubereitung und Wickeltechnik lassen dich zum Profi werden, damit du demnächst mit selbstgemachtem Sushi punkten kannst! - Auch vegetarisch / vegan möglich!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	42,00 € Teilnahmebeitrag plus ca. 15€ für Lebensmittel
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle Interessierten
Mitzubringen:	Geschirrtuch, Messer, Schneidbrett, Behältnisse oder Schraubgläser, Kochschürze

Verfügbare Termine

25.02.2026 19:00, Imsterberg

Ort	Imsterberg
Beginn	25.02.2026 19:00
Ende	25.02.2026 22:20
Örtlichkeit	Schulküche, Ried 4a, 6492 Imsterberg
Information	Anmeldung bei Ortsbäuerin Stefanie Egger, T +43 650 5001149
Kursnummer	7-1004564
Trainer:in	Melanie Bernroithner
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk Imst

27.02.2026 19:00, Tösens

Ort	Tösens
Beginn	27.02.2026 19:00
Ende	27.02.2026 22:20
Örtlichkeit	Schützenheim, Steinach 58, 6541 Tösens
Information	Anmeldung bei Ortsbäuerin Verena Schranz, T +43 664 3895141
Kursnummer	7-1004493
Trainer:in	Melanie Bernroithner
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk Landeck