

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