

Event ohne Übernachtung

Wok Kochkurs

Wok ist nicht gleich Wok - wenn du den legendären Wok hei kennenlernen möchtest, bis du in diesem Kochkurs genau richtig!



Programm-Idee

Ein Firmenevent am Wok! Der Wok ist das Herzstück in den asiatischen Küchen, und in diesem Kurs lernst du, ihn wie ein Profi zu beherrschen. Mit der richtigen Technik fliegen Zutaten durch die Luft, ohne daneben zu landen. Die Hitze entscheidet über knackig oder verkocht - hier zählt jede Sekunde. Ob scharf anbraten, schonend garen oder perfekt schwenken, am Ende steht echtes Streetfood-Feeling!

Paket-Nummer: 0528120

Region:		48143 Münster
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		8 - 40 Teilnehmer
Dauer:		4 Stunden
Mögliche Sprachen:		Deutsch
Preis zzgl. MwSt:		ab 79,00 € p.P.

Beschreibung

In unserem Wok Kochkurs geht es Rund und dabei wird nicht nur Dir der Atem stocken, sondern Du lernst den Atem des Woks, das sogenannte Wok hei, kennen. Durch das sehr beliebte Pfannrühren, das Stir-Frying, bei sehr hoher Hitze entsteht ein charakteristisches Röstaroma und dadurch wird der Geschmack intensiviert. Doch das beliebte Kochgeschirr aus der asiatischen Küche kann so viel mehr. Jeder Wok ist ein Allrounder und wir woken, kochen, frittieren, dämpfen, räuchern und schmoren uns durch allerlei Gerichte. Lass uns gemeinsam die Küche und den Wok rocken!

Event ohne Übernachtung

Wok Kochkurs

Wok ist nicht gleich Wok - wenn du den legendären Wok hei kennenlernen möchtest, bis du in diesem Kochkurs genau richtig!

Anbieter-Bewertungen

10 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.90 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.40 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Mindestumsatz 850€ netto zzgl. MwSt.

Leistungen inkl.

- Alle benötigten Lebensmittel und Equipment für das Kochen
- Professionelle Anleitung des Kochkurses
- Konzeption, Organisation, Durchführung
- Wasser, Saft, Wein, Sekt

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0528120

