

# Pasta: raffiniert und einfach selbstgemacht

Eine Fülle praktischer Anregungen für wirtschaftliche Eigenproduktion

## Ziele

Sie beherrschen die wirtschaftliche Eigenproduktion von Nudeln in verschiedenen Variationen. Die Entscheidung über Inhaltsstoffe, Herkunft der Rohprodukte und Qualität liegt vollkommen bei Ihnen. Das Seminar vermittelt auch wertvolles Wissen über Füllungen und Saucen. Damit sind Sie bei Pasta bestens aufgestellt, für Solo-Gerichte und Beilagen.

## Inhalte

- Butter, Olivenöl, Sahne - was ist richtig?
- Die besten Saucen der Welt
- Füllungen selbst herstellen und variieren
- Garpunkte - worauf es ankommt
- Teige für den Gastro-Alltag - mit vielen Ableitungen

Referenten: Hubertus Tzschirner

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

## Termin

16.6.2021, 09:00 Uhr, BW-21-95, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

285,00 € Standard

oder

**1 Gutschein**

inkl. Seminarunterlagen,  
Verpflegung und  
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie  
Hausener Straße 19  
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0  
Telefax: (07331) 93250-9  
info@dehoga-akademie.de

**DEHOGA**  
Akademie