

Tofu Kochkurs

Tofu und die Sojabohne selbst werden in der asiatischen Küche seit jeher viel verwendet. Auch bei uns wird die Sojabohne in ihren vielen Verarbeitungsformen immer beliebter. Sei es um den Fleischkonsum zu reduzieren oder weil Sojamilch für viele bekömmlicher ist.



Tofu ist ein vollkommen natürlich hergestelltes Produkt wofür getrocknete Sojabohnen verwendet werden. Außerdem ist die Herstellung sehr einfach, man braucht nicht mehr als Sojabohnen, Wasser, etwas Zitronensaft und ein wenig Kochgeschirr und schon kann es losgehen.

Gemeinsam werden wir im Kurs verschiedene Produkte aus der Sojabohne herstellen. Beginnend mit Sojanüssen zum Knabbern über Sojamilch, Okara-Gemüselaiabchen und Okara-Cookies bis hin zum fertigen Tofu.

Den perfekten Abschluss bildet das gemeinsame Essen der selbst hergestellten Speisen.

Dauer: ca. 3-4 Stunden

Kosten pro Person: 30 €

Max. Teilnehmerzahl: 10 Personen

Anmeldung erforderlich