



# Wild Pulse

## Shio Koji Live Online Kurs

In diesem Kurs entdeckst Du die Geheimnisse dieser traditionellen japanischen Zutat, die in den letzten Jahren immer beliebter geworden ist. Shio Koji ist ein vielseitiges Gewürz, das aus Reis, Salz und Koji (einer Art Schimmelpilz) hergestellt wird und den Geschmack und die Textur einer Vielzahl von Gerichten verändern kann.

### Themenübersicht

- Einführung Koji, Herstellung Koji-Reis
- Aminosaucen
- Fermentation von Shio Koji
- Aromatisierte Shio Kojis
- Kulinarische Anwendungen in der kalten und warmen Küche

### Für wen ist dieser Kurs geeignet?

- Profiköche mit dem Wunsch, ihr kulinarisches Repertoire zu erweitern
- Hobbyköche, die mit neuen Zutaten experimentieren möchten
- Keine Vorkenntnisse in Fermentation benötigt

### Kursleitung

Franziska Wick, zertifizierte Fermentista, die in den vergangenen Jahren über 1000 Amateure und Profis in die Welt der Fermentation eingeführt hat.

### Dauer

- 15 Minuten Video on Demand: Einführung in die Fermentation
- 60 Minuten live online

