

Õpituba 11.06.2021 (kell 10.45 – 16.30)

Päevaplaan

Teoreetiline osa:

Kell 10.45 – 11.00 kogunemine ergutus kohviga - Nasva klubi konverentsiruumis(teine korrus)

Kell 11.00 – 13.00 käsitleme teemasid – kalade toiteväärtus, kasutamine toiduvalmistamisel jm

Kell 13.15 – 16.30 PRAKTILINE KOOLITUS KOOS TOODETE MAITSMISEGA. TAGASISIDE.

- Erinevate kalade puhastamine
- Erinevate kalade rokimine ja fileerimine
- Erinevate toitude valmistamise võimalused õpitoas puhastud ja fileeritud kaladest.

Edukas lõpetamine 16.30

Koolitajad: Õile Aavik, Ösel Fish OÜ tootmisjuht, haridusteaduste MA Raul Paabu, Ösel Fish OÜ ja GoldFish OÜ juhatuse liige