



Workshop – „Molekulare Lebensmitteltechnologie - herstellung von bubble tea“

Wissenschafts/- Unternehmenspartner

Kurze Beschreibung der Organisation und Kontakt:

MCI – Management Center Innsbruck, Department für Lebensmittel-und Rohstofftechnologie

Weblink:

<https://www.mci.edu/de/>

Beschreibung der Aktivität:

Chefköche und Barkeeper müssen immer kreativer bei der Gestaltung und Dekoration ihrer Gerichte und Getränke für den gewissen Wow-Effekt werden.

Bei diesem Workshop wird „Bubble Tea“ hergestellt. Das Besondere an diesem Getränk sind die darin enthaltenen kleinen Kügelchen mit flüssiger Füllung, die beim Zerbeißen platzen. Im Rahmen dieses Workshops werden folgende Fragestellungen erarbeitet: Mit welchen Materialien kann ich Perlen im Tee herstellen? Mit welchen Methoden kann ich diese Kügelchen anfärben?

Erwünschte Vorkenntnisse:

Grundwissen Chemie, Sicherheitsschulung für Arbeiten im Labor

Dauer der Veranstaltung:

2-3 h

Veranstaltungsort:

MCI, Department für Lebensmittel-und Rohstofftechnologie
Maximilianstraße 2, 6020 Innsbruck

Maximale TN-Zahl:

16

Für welche Altersgruppe ist die Veranstaltung geeignet:

ab 14 Jahren