

Workshop: Trocknen und Dörren

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und hat bis heute nichts an Bedeutung verloren. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie durch Dörren hochwertige Produkte herstellen können. Neben den physikalischen und hygienischen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren und Trocknungsgeräte vorgestellt. Sie erhalten wertvolle Tipps für den Kauf oder Eigenbau einer Trocknungseinrichtung.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 75,00
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, interessierte Personen, die Dörrprodukte verkaufen wollen

Verfügbare Termine

20.10.2020 09:00, Klagenfurt

Ort	Klagenfurt
Beginn	20.10.2020 09:00
Ende	20.10.2020 16:00
Örtlichkeit	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Gottscheerstraße 1, 9020 Klagenfurt
Information	Bildungshaus Schloss Krastowitz, Tel +43 46358502100
Kursnummer	KR-21-21888