
Praxiskurs - Herstellung von Brüh- und Rohwürsten

Einsteigerkurs in Theorie und Praxis für AnfängerInnen und Fortgeschrittene, QuereinsteigerInnen, bäuerliche HausschlachterInnen und begeisterte FleischverarbeiterInnen, die in Zukunft Roh- und Brühwürste selbst herstellen möchten oder mehr über die Technologie der Fleischverarbeitung erfahren wollen.

- praktische Tipps und Tricks hinsichtlich Fleischauswahl,
- Arbeiten mit dem Fleischwolf oder Kutter. Richtiges Mischen/Wolfen/Kneten/Füllen/Abbinden
- die Technologie des Räucherns und Reifens
- Unterschied zwischen Brüh- oder Rohwurst
- Wurstfehler und deren Ursachen - wie können diese verhindert werden?
- Verkosten von eigenen mitgebrachten Produkten
- Kalkulation von Wurstwaren

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: € 65,00 (gefördert für Landwirte); € 130,00
gefördert von Bund, Land und EU

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: bäuerliche Direktvermarkter

Mitzubringen: Arbeitskleidung zur Fleischverarbeitung
