

Trocknen und Dörren für die Direktvermarktung

Dörren ist eines der ältesten Konservierungsverfahren und hat bis heute nichts an Bedeutung verloren.

In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie durch Dörren aus Obst, Gemüse, Kräutern und Pilzen hochwertige Produkte und echte Köstlichkeiten herstellen können.

Neben den physikalischen, hygienischen und rechtlichen Grundlagen werden verschiedene Trocknungsverfahren und Trocknungsgeräte für die professionelle Anwendung vorgestellt.

Sie erhalten wertvolle Tipps für den Kauf oder Eigenbau einer Trocknungseinrichtung und können einige gedörrte Spezialitäten kosten und kritisch beurteilen.

Trocknen und Dörren für alle, die damit Produkte für die Direktvermarktung herstellen wollen!

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
	150,00 € Teilnehmerbeitrag
	65,00 € Kursgebühr GvB
Fachbereich:	Einkommenskombination
Mitzubringen:	plus € 10,- Materialkosten

Verfügbare Termine