
Fische räuchern & beizen

Welche Fische zum Räuchern geeignet sind und wie diese darauf vorzubereiten sind erfahren die Teilnehmer umfassend in diesem Fachseminar zur Fischverarbeitung. Dabei wird mitunter folgendes behandelt:

- + geeignete Fischarten für das Räuchern
- + Empfehlung zu Räuchergeräte und -öfen, sowie Möglichkeiten zum Selbstbau
- + Vorbereitungsarbeiten zum Räuchern
- + Beizen von verschiedenen Fischarten
- + Technologische Tipps für ein optimales Räucherergebnis

Als Teilnahmeunterlage erhalten die Teilnehmer das Fachbuch "Fische räuchern und beizen" von Wolfgang Hauer

Geplanter Ablauf:

Vormittag - Theoretische Einführung und Informationen

Nachmittag - praktische Einheit zum Räuchern in der Fischerei Rittler mit Führung durch den Betrieb

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 170,00 € Teilnehmerbeitrag
85,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der
Ländlichen Entwicklung im Rahmen des
GAP-Strategieplan Österreich 2014-20

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: bäuerliche DirektvermarkterInnen, Fischzüchter
und Interessenten, die ihre Fischprodukte durch
räuchern und beizen veredeln und vermarkten
wollen

Verfügbare Termine