

## Praxiskurs: Grob- und Feinzerlegung vom Rind

Dieser Praxiskurs zeigt die fachgerechte Zerlegung von Rindern und erklärt die Verwendbarkeit der einzelnen Teilstücke in der Küche bzw. für die weitere Verarbeitung.

### Programm:

- Grob- und Feinzerlegung vom Rind
- Zuteilung der Fleischstücke
- küchenfertige Verwendung
- praktische Tipps für die Weiterverarbeitung
- Wissenswertes zur Fleischproduktion
- Preiskalkulation von Frischfleisch

Wichtiger Hinweis: Im Kurs wird die Zerteilung unter Anleitung eines Fleischmeisters vorgezeigt. Es soll mitgearbeitet und selbst Hand angelegt werden!

Wer möchte hat die Möglichkeit, Fleisch vom aufgearbeiteten Jungrind von der Schule abzukaufen.

---

---

## Information

## Verfügbare Termine

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	85,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 170,00 € Teilnehmerbeitrag 55,00 € Teilnehmerbeitrag ISP Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
<b>Mitzubringen:</b>	Arbeitsbekleidung: weißer Mantel, Kopfbedeckung und passendes Schuhwerk für den Verarbeitungsraum (keine Straßenschuhe -> Gummistiefel etc.)

---