

Praxiskurs: Grob- und Feinzerlegung Schwein

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

Programm:

- Grob- und Feinzerlegung von Schwein
- 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.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	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
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Mitzubringen:	Arbeitsbekleidung: weißer Mantel, Kopfbedeckung und passendes Schuhwerk für den Verarbeitungsraum (keine Straßenschuhe -> Gummistiefel etc.)
