

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

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:	Einkommenskombination, Direktvermarktung
Mitzubringen:	Arbeitsbekleidung: weißer Mantel, Kopfbedeckung und passendes Schuhwerk für den Verarbeitungsraum (keine Straßenschuhe -> Gummistiefel etc.)

Verfügbare Termine