

Einsteigen in die bäuerliche Fleischverarbeitung

Einsteigerkurs in Theorie und Praxis für Anfänger*innen, Quereinsteiger*innen, bäuerliche Hausschlachter*innen und begeisterte Fleischverarbeiter*innen, die in Zukunft Fleischprodukte und Rohpökelfleischwaren selbst herstellen möchten.

Programm:

- Ausgangsmaterial: Fleischzuschnitte für Speck und Wurstwaren
- Pökeltechnologie, Konservierungsmittel und Hilfsstoffe
- Selchen und Trocknen
- Arbeiten mit dem Fleischwolf, Mischen/Wolfen/Kneten/Füllen
- Fehler und deren Ursachen
- Verkosten von eigenen mitgebrachten Produkten
- Kalkulationsbeispiele
- rechtliche Rahmenbedingungen in der Fleischverarbeitung

Wer möchte, kann Produkte zum Verkosten mitbringen! Im Kurs wird nicht nur vorgezeigt, sondern auch selbst Hand angelegt!

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	135,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 270,00 € Teilnehmerbeitrag 105,00 € Teilnehmerbeitrag ISP Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Einkommenskombination, Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche DirektvermarkterInnen
Mitzubringen:	Hygienekleidung/-schuhe erforderlich!