

Professionalisierung in der bäuerlichen Fleischverarbeitung

Professionalisierungskurs in Theorie und Praxis für Fortgeschrittene in der Fleischverarbeitung und Betriebe, die Probleme in der Technologie haben. Erfahrungsaustausch garantiert!

Programm:

- Theoretische Inputs zur Fleischveredelung
- es muss nicht immer Speck und Salami sein - wie können Innereien, Abschnitte, Kopffleisch und Co verarbeitet werden?
- Fehler in der Fleischverarbeitung und deren Ursachen (Pökelstreifen, grauer Kern, schlechte Bindung, Risse in der Wurst, Trockenrandbildung etc.)
- Tipps & Tricks zum richtigen Selchen
- Verkosten von eigenen mitgebrachten (Fehler)Produkten
- Fleischprodukte kalkulieren
- rechtliche Rahmenbedingungen in der Fleischverarbeitung

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

Information

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!

Verfügbare Termine