

Kurs zur Fischveredelung

Entdecken Sie die vielseitige kulinarische Welt in der Verarbeitung von hofeigenem Fisch.

Veredelte bäuerlichen Fischprodukte fördern die Aufmerksamkeit der Kunden, erhöhen den Absatz und sind deshalb wirtschaftlich interessant.

Um eine gleichbleibende Produktqualität zu erzielen, bedarf es jedoch mehr, als nur guter Rezepte. Dieser Praxiskurs gibt Einblicke zur Sensorik von Fischprodukten und deren Zubereitungsmöglichkeiten.

Inhalte:

- technologische Einflussfaktoren bei der Fischverarbeitung
 - sensorische Schulung anhand mitgebrachter Fischprodukte
 - korrekter Zuschnitt, Gewürzabstimmung und praktische Herstellung von Pastete, Sulze, Aufstrich und Graved
-

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 110,00 € Teilnehmerbeitrag für Landwirt:innen
325,00 € Teilnehmerbeitrag für
Nicht-Landwirt:innen

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerliche Fischzüchter und Neueinsteiger

Verfügbare Termine