

## Brühwurst- und Kochwurstherstellung mit Praxisteil

Praktische Herstellung eines Brüh- und Kochwurstsortiments an einem Tag

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren,
- Würstchen, Bratwürste,
- Grobe Brühwürste und Halbdauerwaren.
- Leberwürste, Leberpasteten, Blutwürste, Sülzen und Presswürsten.

Mit Hilfe neuer Technologien wird gezeigt, dass Brühwurstherstellung mit Umrötung und optimaler Qualität ohne E-Nummern möglich ist.

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

---

---

## Information

## Verfügbare Termine

<b>Kursdauer:</b>	7,5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	150,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 50,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 20,00 € Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Biologische Wirtschaftsweise
<b>Mitzubringen:</b>	Saubere Arbeitskleidung, Schürze oder Mantel und Kopfbedeckung
<b>Anrechnung:</b>	7,5 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung