Herstellung von Joghurt, Topfen, Butter, Frisch- und Graukäse (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Herstellung von Sauermilchprodukten. Angefangen beim Kultureneinsatz und Zentrifugieren der Milch, über die Joghurtproduktion (Kurz- und Langzeitreifung /Konsistenzverbesserung durch homogenisierte Milch), bis zur Herstellung von Butter, Säuretopfen und Lab-Säuretopfen und Graukäse.
Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	200,00 € Teilnahmebeitrag 70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Almwirtschaft
Zielgruppe:	Personen mit Grundausbildung (z.B. Absolvierung Basiskurs Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol, oder LFI-Almsennerei-Kurs od. Vergleichbares), die die Prozesse besser beherrschen wollen und sich Technologien zur Konsistenzverbesserungen von Joghurt aneignen wollen.
Mitzubringen:	Saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt oder weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

Verfügbare Termine