Fleischreifung - Fleischqualität im Fokus - Beef intensive

Bei Konsument:innen und Direktvermarkter:innen ein sehr geschätztes Produkt: Fleisch - in all seinen Ausführungen. Beste Qualität ist gesucht - aber was steckt dahinter?
Wie kann Fleischqualität erkannt werden und welche Faktoren haben Auswirkungen auf dieses besondere Produkt? Angefangen bei den rassebedingten Unterschieden im Fleisch, über die verschiedenen Einflussfaktoren, die die Qualität des Fleisches während des gesamten Produktionsprozesses positiv oder negativ beeinflussen können ist bereits jetzt klar, dass es nicht EIN Rezept für hohe Fleischqualität gibt, sondern es sich um ein Zusammenspiel vieler Faktoren handelt.
Diplom Fleischsommelier und AMA Grilltrainer Markus Mair gibt einen Einblick in die Hintergründe der Fleischerzeugung und welche Faktoren die Qualität bis zu Schlachtung heben und mindern können.
Die Reifung des Fleisches war früher eine Selbstverständlichkeit – schenken wir dieser alten Technik heute zu wenig Beachtung oder nehmen uns zu wenig Zeit? Was verbirgt sich hinter den Begriffen wie Dry-Aging, Nassreifung usw.? Markus Mair erklärt in diesem Seminar wie diese Techniken funktionieren und welche Vor- und Nachteil damit verbunden sind. Anschließend geht es um sogenannte Special-Cuts – Fleischzuschnitte, die vor allem bei Grillliebhaber:innen sehr gefragt sind. Auch auf dieses Thema wird ein Blick geworfen.
Um das Erlernte zu verdeutlichen, findet im Anschluss eine Verkostung verschiedener Fleischproben statt. Unter fachmännischer Anleitung wird das Produkt wahrgenommen und beurteilt um am eigenen Leib zu erfahren, wie stark die Unterschiede sein können.
Nach diesem Seminar haben Sie einen Überblick über die Vorzüge verschiedener Rassen, die Einflussfaktoren auf die Fleischqualität, kennen die Grundlagen zu Reifungsprozessen und Techniken und wissen über die wichtigsten Special-Cuts Bescheid. Die Verkostung verdeutlicht, wie klar die Unterschiede sein können und machen Sie zu einem wichtigen Multiplikator, um Ihren Kunden mit fundiertem Wissen zur Seite zu stehen.

Ihr Referent:

Markus Mair

Diplom Fleischsommelier und AMA Grilltrainer

Lehrgangsleiter für Diplom Fleischsommeliers und AMA Grilltrainer Österreich/Schweiz

Doppelgrillstaatsmeister

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	300,00 € Teilnahmebeitrag 150,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	alle Interessierten, Direktvermarktungsbetriebe

Verfügbare Termine

30.10.2024 09:00, Innsbruck

Ort	Innsbruck
Beginn	30.10.2024 09:00
Ende	30.10.2024 16:00
Örtlichkeit	Grillgarten, Hörtnaglstrasse 25, 6020 Innsbruck
Kursnummer	7-1002841
Trainer:in	Markus Mair
Veranstalter	LFI Tirol Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqua

© 2024 - lfi.at