

Schnitt- und Hartkäseherstellung

In diesem zweitägigen Kurs lernen Sie mit Hilfe von praktischen und theoretischen Komponenten die Herstellung von Schnitt- und Hartkäse.

Themen am ersten Tag sind Kulturenzüchtung und Kultureneinsatz, Produktion von Schnittkäse gepresst sowie die Produktion von Hartkäse. Herstellung von Schnittkäse, Salzung und Salzbad von Käse, Reifung und Pflege von Käse sowie Grundlagen der Hygiene bei der Käseherstellung.

Eine 2 stündige Hygieneauffrischung ist im Kurs innbegriffen.

Information

Kursdauer:	15 Einheiten
Kursbeitrag:	370,00 € Teilnahmebeitrag 185,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Bäuerinnen und Bauern
Mitzubringen:	sauberes weißes T-Shirt, Hose und Stiefel, Kopfbedeckung

Verfügbare Termine