
Fleischqualität und Fleischreifung - Was steckt dahinter?

Gutes Fleisch braucht Weile und Know-how. Erst nachdem Fleisch einen spezifischen Reifeprozess durchlaufen hat, wird es bekömmlich, schmackhaft und zur Delikatesse. Es gibt unterschiedliche Methoden der Fleischreifung für Rind-, Schweine-, Schaf- und Wildfleisch, welche bei diesem Kurs vorgestellt und erklärt werden.

Wie erkennt man die Qualität des Fleisches?

Wie kann ich diese beeinflussen? Wie wirkt sich die Fütterung auf die Fleischqualität aus?

Wie lange reift man die einzelnen Tierarten und wie die speziellen Fleischteile?

Welcher Reifeprozess ist für mein Produkt der Richtige? Dry Aging, Aqua-Aging, Fat-Aging, Butter-Aging, Vakuumreifung und Ash-Aging.

Wie sieht eine vorteilhafte Zerlegung und Verarbeitung von Rindfleisch aus?

Auch diese Fragen werden beim Kurs beantwortet. Weitere Kursinhalte sind eine optimale Verwendung der Zuschnitte für Wurst- und Fertiggerichte, Herstellung von Cevapcici und Hamburgern mit Rezepten.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 270,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
135,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarktungsbetriebe, Bäuerinnen und Bauern, Betriebe, die in die Direktvermarktung einsteigen wollen

Mitzubringen: Saubere Kleidung

Verfügbare Termine