

Fleischverarbeitungskurs - Schaf und Ziege

Bei diesem eintägigen Kurs wird Schaf bzw. Ziegen-Fleisch verarbeitet und zu verschiedenen Produkten wie Bratwurst, Leberkäse oder Sauce Bolognese veredelt. Dabei werden detaillierte technische Herstellungsabläufe sowie Tipps zur geschmacklichen Verfeinerung vermittelt. Das Mittagessen wird selbst hergestellt. Unterlagen und Rezepte sind inklusive.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	280,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 140,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	alle Interessierte, DirektvermarkterInnen, Fleischverarbeitungsbetriebe
Mitzubringen:	Saubere Kleidung, Schürze, saubere Stiefel

Verfügbare Termine