

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. |
| Mit zu bringen: | Saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt oder weißer Langarmmantel, saubere Stiefel) |

Verfügbare Termine