

Sauermilch, Joghurt und Fruchtjoghurt - Kurs

Bei diesem lernen Sie mit Hilfe von praktischen und theoretischen Komponenten alles über die Herstellung von Sauermilch, Joghurt und Fruchtjoghurt. Auch der Einsatz von Kulturen in der Joghurtherstellung, sowie der Unterschied der Kurz- oder Langzeitreifung bei Joghurt wird gezeigt. Die Grundlagen der Hygiene in der Milchverarbeitung werden laufend weitergegeben.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	360,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 180,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Milchverarbeitungsbetriebe und Einsteiger in die Milchverarbeitung
Mitzubringen:	weiße Hose, T-shirt, Stiefel, Kopfbedeckung

Verfügbare Termine