

Butter- und Graukäse-Kurs

In diesem Kurs lernen Sie in Theorie und Praxis alles über die Butter- und Graukäseherstellung, sowie die Wichtigkeit der Hygiene. Inhalte beim Kurs sind das Zentrifugieren der Milch, der Ansatz für den Lab- Säuretopfen, die Rahmgewinnung, die Säuerung von Rahm sowie die Herstellung von Lab- Säuretopfen. Die Butterherstellung, Buttermilch und Weiterverarbeitung von Säuretopfen zu Graukäse wird ebenfalls Thema sein.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	360,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert 180,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter
Mitzubringen:	Saubere Kleidung (weißes T-Shirt, Hose und Gummistiefel)Vorkenntnisse in der Milchverarbeitung

Verfügbare Termine