
Herstellung von Joghurt und Topfen (Vertiefungskurs)

Dieser Spezialkurs bringt vertiefendes Wissen und Können für die praktische Herstellung von Sauermilchprodukten wie Joghurt und Topfen.

Themen wie Kultureneinsatz, Joghurtproduktion (Kurz- und Langzeitreifung / Konsistenzverbesserung durch homogenisierte Milch) bis zur Herstellung von Säuretopfen und Lab-Säuretopfen. - Abgerundet wird die Veranstaltung durch Praxisempfehlungen.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 425,00 € Teilnahmebeitrag
145,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

Fachbereich: Almwirtschaft

Zielgruppe: Personen, die bereits eine Grundausbildung in der (Alm)-Milchverarbeitung absolviert bzw. dort reichlich Praxiserfahrung haben
(Basiskurs-Milchverarbeitung in der HBLFA Tirol, bzw. LFI-Almsennerei-Kurs oder Vergleichbares)

Mitzubringen: saubere Arbeitskleidung (weiße Hose und weißes T-Shirt oder weißer Langarmmantel, saubere Stiefel)

Verfügbare Termine