Weich- und Schnittkäse aus Schaf-/Ziegenmilch

Sie interessieren sich für die Weich- und Schnittkäseproduktion?
In diesem Seminar erhalten Sie ein umfangreiches Basiswissen für den Einstieg in die Produktion von Weich- und Schnittkäse, speziell aus Schaf- und Ziegenmilch. Sie erlernen die Techniken der Herstellung von Weichkäse (Camembert), Schnittkäse (in Rotschmiere) und Mozzarella.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8,5 Einheiten
Kursbeitrag:	150,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 75,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:nnen von Schaf- und Ziegenmilch
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

18.05.2024 08:30, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	18.05.2024 08:30
Ende	18.05.2024 17:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2228/43
Trainer:in	Dipl.-Päd. Maria Mittermair Ing. Dipl.-Päd. Hansjörg Hofmann
Termin 1	18.05.2024, 08:30 - 09:00 Uhr
Termin 2	18.05.2024, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2024 - lfi.at