Speiseeis/Gelato-Herstellung

Speiseeis ab Hof – durch die erworbenen Grundlagen in Theorie und Praxis in der Speiseeiserzeugung, ist der Grundstein zur Produktion von Speiseeis am landwirtschaftlichen Betrieb gelegt. Neben Rohstoffkunde, Rezeptierung, HAAC-Richtlinien, Heführungsplanung, Vertriebsmöglichkeiten und Maschinenkunde werden verschiedene Sorten Eis im Kurs hergestellt. Dieser Kurs dient als Orientierungshilfe die Möglichkeit der Speiseeisproduktion am Betrieb abzuwiegen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	weißer Mantel oder min. Schürze, weiße Arbeitsschuhe, Kopfbedeckung, Kühltasche und Kühl-Akkus, Teilnehmerde könnne gerne eigene Schafmilch, Ziegenmilch, Joghut, (Trocken-)topfen mitnehmen 1-2l

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at