

Schweinefleischzerlegung und -verarbeitung

Direktvermarktenden mit Grundkenntnissen in der Schweinezerlegung werden Möglichkeiten aufgezeigt, wie durch verschiedene Verarbeitungsmethoden die eigene Produktpalette erweitert werden kann. Dieser Praxiskurs dient der vertiefenden Übung beim Zerlegen und Verarbeiten von Schweinehälften. Vorgezeigt und geübt werden die Grob- und Feinzerlegung einer Schweinehälfte und darauf aufbauend die Weiterverarbeitung zu Leberkäse, Brüh-, Brat- und Fleischwürsten.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	160,00 € Teilnehmerbeitrag ohne Förderung 80,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarktebde
Mitzubringen:	weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung, geeignetes Schuhwerk

Verfügbare Termine