

Innovatives Kleingebäck

Kleingebäck wird immer beliebter, ob zum Frühstück, als Zwischenmahlzeit oder zur Jause. Dieser Kurs für Direktvermarktende bietet ein breites Spektrum vom einfachen Weckerl bis hin zu spezielleren Varianten von Kleingebäck. Informationen über Teig- bzw. Sauerteigführung, über Brotfehler und deren Vermeidung werden vermittelt und auf verschiedene Formen und Varianten von Kleingebäck eingegangen. Im Rahmen des Sensorik-Teils können die mitgebrachten Kleingebäcke verkostet und besprochen werden.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 55,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 110,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot - Direktvermarkter
Mitzubringen:	Eigenes Gebäckstück mitbringen (sensorische Bewertung), größere Dose/Box zum Einpacken vom Gebäck
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

25.01.2021 09:00, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	25.01.2021 09:00
Ende	25.01.2021 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2219/36
Termin 1	25.01.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	25.01.2021, 09:00 - 17:00 Uhr

19.04.2021 09:00, Braunau

Ort	Braunau
Beginn	19.04.2021 09:00
Ende	19.04.2021 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Braunau, Hammersteinplatz 5, 5280 Braunau
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	2219/35
Termin 1	19.04.2021, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	19.04.2021, 09:00 - 17:00 Uhr