

Qualitätssicherung bei Rohpökelfwaren durch richtiges Pökeln und Räuchern

Bei der Herstellung von Rohpökelfwaren erhält jedes Produkt durch die Auswahl des Rohstoffes, sowie die einzelnen Verarbeitungsschritte seine vielfältige Ausprägung. Daher ist gerade bei diesen Verarbeitungsschritten ein gewissenhaftes und sorgfältiges Arbeiten für das Endprodukt von besonderer Bedeutung. Um ein einwandfreies Produkt erzeugen zu können, sind daher die Grundkenntnisse über die technologischen Abläufe beim Pökeln und Räuchern wichtig.

Mit einer sensorischen Schulung im Bereich Rohpökelfwaren erhalten Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes Produkt objektiver beurteilen zu können. Sie erlernen Verkostungsmethoden und werden dadurch sensibler für die eigenen Produkte, so können Fehler rasch erkannt und behoben werden.

Eigene Rohpökelfwaren zur sensorischen Verkostung mitnehmen. (anonyme Verkostung)

Änderungen vorbehalten.

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

Verfügbare Termine

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 8 Einheiten |
| Kursbeitrag: | € 80,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert); € 160,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung) gefördert von Bund, Land und EU |
| Fachbereich: | Direktvermarktung |
| Zielgruppe: | Direktvermarkter/-innen mit Erfahrung bei der Rohpökelfherstellung |
| Mitzubringen: | siehe Bemerkungen; beim Einladungsschreiben Zusatztext einfügen |

09.02.2021 09:00, Ried im Innkreis

| | |
|-------------|--|
| Ort | Ried im Innkreis |
| Beginn | 09.02.2021 09:00 |
| Ende | 09.02.2021 17:00 |
| Örtlichkeit | Landwirtschaftskammer Ried Schärding, Volksfestplatz 1, 4910 Ried im Innkreis |
| Information | Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500 |
| Kursnummer | 2229/12 |
| Termin 1 | 09.02.2021, 09:00 - 16:30 Uhr |
| Termin 2 | 09.02.2021, 09:00 - 16:30 Uhr |
| Termin 3 | 09.02.2021, 09:00 - 16:30 Uhr und 3 mehr |