
Küchenfertiges Zerlegen von Schweinefleisch - Praxiskurs

Eigenversorgung ist wieder voll im Trend.

Gerade junge Menschen achten vermehrt auf ihre Ernährung und wollen ihre selbst produzierte, oder die von anderen Landwirten zugekaufte Schweinehälfte wieder selbst fachgerecht zerteilen. Doch das Wissen dafür ist verloren gegangen.

Dieser Praxiskurs dient der Zerlegung, vorgezeigt und geübt werden die Grob- und Feinzerlegung einer Schweinehälfte und dabei lernen Sie die einzelnen Fleischteile und deren Verwendung kennen.

Änderungen vorbehalten.

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

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 150,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung), € 75,00 (Teilnehmerbeitrag gefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	, Junge Frauen und Männer am Bauernhof, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Schürze, bequeme Schuhe, Schreibzeug
