

Qualitätssicherung bei Rohpökelwaren durch richtiges Pökeln und Räuchern

Richtiges Pökeln und Räuchern beeinflusst maßgeblich die Qualität des Endproduktes

Bei der Rohpökelwarenproduktion 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 Rohpökelwaren 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 Rohpökelwaren zur sensorischen Bewertung mitnehmen. (anonyme Verkostung)

Änderungen vorbehalten

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 70,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 134,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2229i