
Hart- und Schnittkäseproduktion für Neueinsteigende

In diesem Seminar erhalten Direktvermarktende spezielles Basiswissen zur Herstellung von Schnitt- und Hartkäse. Wissen über die Anforderungen an die Milchqualität, Kultureinsatz, Herstellungsverfahren für Schnitt- und Hartkäse, Kontrollmessungen, Salzung bzw. Beschaffenheit des Salzbad, Anforderungen an die Reifung bis hin zu Käsefehlern wird in Theorie und Praxis vermittelt.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	165,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine