

Lammfleischzerlegung und -verarbeitung

In diesem Seminar soll Lammfleisch sinnvoll verarbeitet werden. Es geht um die sachgerechte Zerlegung und die praktische Verarbeitung. Dieser Praxiskurs zeigt auf, wie durch verschiedene Verarbeitungsmethoden die eigene Produktpalette erweitert werden kann. Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden Lämmer zum Zerlegen besorgt und es besteht die Möglichkeit, die Lämmer und die daraus entstandenen Produkte zu kaufen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarktebde, Schaf- und Ziegenhalter:innen
Mitzubringen:	weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung, geeignetes Schuhwerk

Verfügbare Termine

27.03.2025 09:00, St. Florian am Inn

Ort	St. Florian am Inn
Beginn	27.03.2025 09:00
Ende	28.03.2025 17:00
Örtlichkeit	FS Otterbach, Otterbach 9, 4782 St. Florian am Inn
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2246/10
Trainer:in	Josef Auinger
Termin 1	27.03.2025, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	28.03.2025, 09:00 - 17:00 Uhr