

Richtiges Pökeln und Räuchern bei Rohpökelwaren

Bei der Herstellung von Rohpökelwaren 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 Verkostung mitnehmen. (anonyme Verkostung)

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	200,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 100,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen mit Erfahrung bei der Rohpökelerstellung
Mitzubringen:	Eigene Rohpökelerware (mind. 1kg)

Verfügbare Termine