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 objektivierter 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:	350,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 120,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen mit Erfahrung bei der Rohpökelherstellung
Mitzubringen:	nach einer Einführung in die Verkostungsmöglichkeiten anonym verkostet., Nehmen Sie zur Schulung eine eigene Rohpökelware (fertig geräuchertes Produkt, mind.1 -1,5 kg, , wenn möglich ohne Anschnitt, Stück muss im Ganzen sein) mit. Die Produkte werden in der Gruppe

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at