
Gemüseverarbeitung in Theorie und Praxis

Haltbare Gemüseprodukte sind eine wertvolle Erweiterung der Produktpalette und auch Ernteüberschüsse oder unförmiges Gemüse lassen sich zu schmackhaften Produkten verarbeiten. Den Teilnehmenden werden wissenswerte Grundlagen rund um das Thema Haltbarmachungsmethoden von Gemüse in Theorie und Praxis näher gebracht. Im Kurs werden verschiedene Produkte hergestellt und Besonderheiten der einzelnen Haltbarmachungsmethoden im Hinblick auf Qualität und Hygiene besprochen. Die richtige Kennzeichnung, Lagerung und Vermarktung vervollständigen den Kursinhalt.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 216,00 € Kursbeitrag ohne Förderung

85,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine