Grillkäse in der Direktvermarktung

Unser Seminar zur Herstellung und Direktvermarktung von Grillkäse bietet Ihnen tiefgehende Einblicke in die Kunst der Käseherstellung sowie praktische Tipps und Techniken, um Ihren Käse einzigartig und marktgerecht zu gestalten.

Grillkäse ist eine köstliche Bereicherung für jede Grillparty, jedoch schmilzt herkömmlicher Grillkäse schnell und kann durch das Grillgitter tropfen. In unserem Kurs zeigen wir Ihnen, wie Sie dieses Problem durch eine optimierte Herstellungsweise minimieren können, sodass Ihr Käse stabil bleibt und seine perfekte Konsistenz behält.

Das Seminar beginnt mit einer Einführung in die Käseherstellung und behandelt die Unterschiede zwischen verschiedenen Käsetypen. Danach folgt die Spezialisierung auf Grillkäse, bei der wir das Herstellungsverfahren für stabilen Grillkäse erklären und praktische Tipps zur Rezeptoptimierung geben. Der gesamte Prozess wird detailliert erläutert und praktisch durchgeführt, einschließlich der hygienischen Aspekte der Käseproduktion. In praktischen Übungen stellen Sie unter Anleitung erfahrener Käsemeister Grillkäse her und testen die Konsistenz und den Geschmack der produzierten Varianten.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	210,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Heller, sauberer Arbeitsmantel/ Schürze, saubere Arbeitsschuhe

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at