

Verarbeitung von Bio-Geflügel und Bio-Suppenhühnern

Bio-Geflügelfleisch und Bio-Geflügelprodukte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit.

Vor allem in der Direktvermarktung können diese Produkte eine für Kund:innen attraktive Ergänzung ihres Sortiments sein.

In diesem Seminar lernen Sie

- das Zerlegen und Zuschnitt der Teilstücke von Puten und Hähnchen für den Verkauf
- das Füllen von ausgelösten Tieren
- die optimale Verwertung der Abschnitte, Innereien und Knochen von Suppenhühnern für Herstellung von Hühnerbrühe und
- die Herstellung von Geflügelextra-, Geflügelleber- und -bratwurst, Fleischkäse und Convenience-Produkten.

Eigene Geflügelprodukte können gerne zur Verkostung und sensorischen Bewertung mitgebracht werden!

Als Ergänzung zu diesem Seminar wird folgende LK-Beratung empfohlen: [Biologischer Landbau](#).

Änderungen vorbehalten

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 75,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 165,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 8159