

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.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	220,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 80,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Bio-Geflügelhalter:innen, Direktvermarkter der jeweiligen Produktgruppe
Mitzubringen:	Arbeitsmantel oder Schürze, festes sauberes Schuhwerk, Kopfbedeckung, Eigene Bio-Produkte für sensorische Bewertung können zum Seminar mitgebracht werden.

Verfügbare Termine