Der Weg zum perfekten Steak – Praxiskurs für Direktvermarktende

Ein perfekt zubereitetes Steak beginnt nicht erst am Grill, sondern bereits bei der Auswahl des richtigen Fleischteiles und des fachgerechtes Zuschnittes. In diesem praxisorientierten Kurs erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die Welt der Steaks. Sie lernen, welche Fleischteile sich besonders gut für Steaks-Cuts eigenen und worauf bei Qualität, Reifung und Zuschnitt geachtet werden muss. Unterschiedliche Garmethoden, Temperatur, Grilltechnik, Garzeit sind wesentlich für Geschmack und die Fleischqualität.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	260,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Kühltasche zur Produktmittnahme | saubere Arbeitskleidung, rutschfeste Arbeitsschuhe und Kopfbedeckung

Verfügbare Termine

09.02.2027 09:00, Gampern

Ort	Gampern
Beginn	09.02.2027 09:00
Ende	09.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Fitmeat, Gewerbepark 22, 4851 Gampern
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2523/1
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Florian Haslinger
Termin 1	09.02.2027, 08:00 - 16:30 Uhr
Termin 2	09.02.2027, 16:30 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at