Das ABC der professionellen Konfitürenherstellung

Sie sind Einsteiger:in oder Profi? Ganz egal - starten Sie mit neuen Fähigkeiten in die Saison und kreieren Sie selbst unterschiedlichste Leckereien. In diesem Kurs geht es um die professionelle Herstellung von köstlichen Fruchtaufstrichen. Ob Marmelade, Konfitüre oder Chutney – Sie erfahren alles über die Herstellung der beliebten Fruchtaufstriche. Es wird gelernt, diskutiert und produziert. Grundlagen sowie rechtlichen Rahmenbedingungen der Produktkennzeichnungen dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 118,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at