Ländliches Fortbildungs Institut

Steiermark

Traditionelles und Trends in der Rindfleischverarbeitung

In diesem Kurs erlernen Sie in Theorie und Praxis den richtigen Zuschnitt und die fachgerechte Benennung der Teilstücke für den Verkauf. Durch die unterschiedlichen Eigenschaften der Rindfleischteile gibt es vielfältige Verwendungsmöglichkeiten. Weiters bekommen Sie Tipps vom Fleischermeister für den kompetenten Verkauf von Rindfleisch.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	79,00 € gefördert 158,00 € ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
Mitzubringen:	Weißer Arbeitsmantel oder Schürze, saubere Stiefel

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at