Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Im Rahmen dieses Praxisseminars erlernen Sie von Profis das Zerlegen und Verarbeiten von Schweinehälften. Die fachgerechte Grob- und Feinzerteilung sowie die Teilstückkunde sind die Basis für die richtige Verwendung von Schweinefleisch. Bei der gemeinsamen Verarbeitung der Fleischteile zu verschiedenen Fleisch- und Wurstprodukten (Leberaufstrich, Bratwürstel usw.) erhalten Sie wertvolle Tipps und können so vielfältige Produkte für die Direktvermarktung und den Eigenverbrauch herstellen.

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at