

Küchenfertiges Zerlegen von Schweinefleisch

Eigenversorgung ist wieder voll im Trend.

Gerade junge Menschen achten vermehrt auf ihre Ernährung und wollen ihre selbst produzierte, oder die von anderen Landwirten zugekaufte Schweinehälften wieder selbst fachgerecht zerteilen. Doch das Wissen dafür ist verloren gegangen.

Dieser Praxiskurs dient der Zerlegung und vorgezeigt werden die Grob- und Feinzerlegung einer Schweinehälften und dabei lernen Sie die einzelnen Fleischteile und deren Verwendung kennen. Weiters werden verschiedene Fleischprodukte zubereitet.

Information

Kursdauer:	9 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibzeug, Arbeitskleidung ist vorhanden

Verfügbare Termine