
Topfen, Frischkäse und Co.

In diesem Basiskurs lernen Sie die vielseitigen Weiterverarbeitungsmöglichkeiten von Milch kennen und lieben. Es werden Tipps und Tricks zum Arbeiten mit Milch und ein Einblick in die Einfachheit der Herstellung von Milchprodukten (Topfen, Joghurt und Frischkäse) gegeben. Es kommen sowohl Rohmilch als auch pasteurisierte Milch zum Einsatz.

Information

Kursdauer: 3,5 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schürze

Verfügbare Termine