

Zerlegung und Verarbeitung von Schweinefleisch

Im Rahmen dieses Praxisseminars erlernen Sie von einem Profi das Zerlegen und Verarbeiten von Schweinehälften. Die fachgerechte Grob- und Feinzerteilung sowie die Teilstückkunde bilden 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:	178,00 € TN-Beitrag 89,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
Mitzubringen:	sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe

Verfügbare Termine