

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.

Milch für die tägliche Ernährung durch Verarbeitung noch besser nutzbar machen und daraus besondere Produkte für den täglichen Speiseplan und auch für Gäste und Feste herstellen.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine