
Küchenfertiges Zerlegen von Schweinefleisch für den Hausgebrauch

Eigenversorgung ist wieder voll im Trend. Gerade junge Menschen achten vermehrt auf ihre Ernährung und wollen ihre selbst produzierte, oder die von anderen Landwirt:innen zugekaufte Schweinehälfte wieder selbst fachgerecht zerteilen. Doch das Wissen dafür ist verloren gegangen. Dieser Praxiskurs dient der Zerlegung und vorgezeigt werden die Grob- und Feinzerlegung einer Schweinehälfte und dabei lernen Sie die einzelnen Fleischteile und deren Verwendung kennen.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 89,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Mitzubringen: Schreibzeug, USB-Stick

Verfügbare Termine