

Jogurt, Frischkäse und Co.

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

Information

| | |
|--------------|--------------------------|
| Kursdauer: | 0 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 25,00 € TN-Beitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung |

Verfügbare Termine