

Brühwurst- und Kochwurstherstellung

In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit, die Herstellung eines Brüh- und Kochwurstsortiments in der Praxis kennenzulernen. Der Trainer geht dabei gezielt auf Ihre individuellen Wünsche ein und es wird dabei auch auf die Herstellung ohne Nitritpökelsalz Wert gelegt.

In	ha	lte.	sin	u.

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren
- Rohwürste, Bratwürste, Hauswürstel
- Grobe Brühwürste und Halbdauerwaren
- Leberwürste, Leberpasteten, Blutwürste, Sülzen und Aspikwaren, Presswürste

Mit Hilfe neuer Technologien wird gezeigt, dass Brühwurstherstellung mit Umrötung und optimaler Qualität auch ohne Nitritpökelsalz möglich ist.

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 09.07.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
	288,00 € TN-Beitrag
	Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
	Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
	2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Fachbereich: Zielgruppe:	Direktvermarktung Bäuerliche Betriebe, die Fleisch verarbeiten,
	<u> </u>
	Bäuerliche Betriebe, die Fleisch verarbeiten,
	Bäuerliche Betriebe, die Fleisch verarbeiten, interessierte Landwirt:innen, z.B.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 09.07.2025