

Bio-Rindfleisch zuschneiden, veredeln und verarbeiten

In Theorie und Praxis werden grundlegende Kenntnisse der Fleischzerlegung erklärt, von der Verarbeitung bis zur Herstellung ausgewählter Produkte, und deren Kennzeichnung vermittelt. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung von Produkten aus Rindfleisch. Zudem werden die gemeinsam frisch zubereiteten und köstlichen Produkte in den Pausen verspeist.

Inhalt:

- Rindfleischzerlegung und Zuschchnitt der Teilstücke für den Verkauf
- Neue Zuschnitte für Steaks und Rinderschnitzel (Rouladen)
- Auswahl für die unterschiedlichen Reifearten (dry-aging, aqua-aging, fat-aging)
- Herstellung Cevapcici, Hamburgern
- Wurstherstellung (Hauswurst, Salami und Rindersalami sowie Rinderrohschinken)
- Herstellung von Fertiggerichten im Glas (Gulasch, Rinderbraten und Würste wie Rindsbratwürste, Leberkäse, Rinderleberwurst)

- Theorieteil Rindfleisch, Verwendung im Verkauf und zum Würsten
- Kalkulation von Rindfleisch mit MS EXCEL
- Beurteilung und Verkostung von hergestellten und mitgebrachten Produkten
- Produktkennzeichnung

Zielgruppe:
bäuerliche Direktvermarkter und Fleischerverarbeiter

Referenten:
Hermann Jakob,
Rosemarie Rotschopf

Kursanrechnung:
• 12,5 BIO AUSTRIA Stunden

Eine Weiterbildungsveranstaltung kann nur einmal pro Betrieb angerechnet werden.

Kursbeitrag inklusive Kursunterlagen, Materialkosten und Mittagverpflegung durch Verzehr erzeugter Produkte, nicht verarbeitetes Fleisch kann mit nach Hause genommen werden:

**2-tägiger Kurs
TERMIN Flachgau:**

6. Oktober 2020
Zeit 09:00 - 16:00 Uhr

17. November 2020
Zeit 09:00 - 17:00 Uhr

Fleischverarbeitungsraum der Landw. Fachschule Kleßheim, gegenüber der Tourismusschule Kleßheim, 5071 Wals-Siezenheim

Kursnummer: 30326-20-01

Anmeldung bis 25.9.2020 beim LFI Salzburg, ☎ 0662 641248

290,00 € ungefördert,
147,00 € gefördert,
Gefördert durch Bund, Land und EU

Mitzubringen:
Hygienebekleidung (wenn vorhanden), Schreibmaterial