



© BIO AUSTRIA

Wurstherstellung in Bioqualität

Praxiskurs mit Experten Hermann Jakob



Mit Hilfe neuer Technologien wird gezeigt, dass Brühwurstherstellung mit Umrötung und optimalem Standard in Bio-Qualität möglich ist.

An diesen zwei Seminartagen wird nicht nur die Theorie zur Materialauswahl, Herstellungsablauf und Fehlfabrikaten und deren möglichen Ursachen gelehrt, sondern auch in der Praxis die Herstellung von Kochschinken, Brühwurst und Kochwurst gezeigt.

Inhalt:

- Theoretische Einführung in die Wurstherstellung
- Herstellung von Kochschinken, Brühwurst und Kochwurst

- Herstellung von Aufschnittwaren
- Herstellung von Würstchen, Bratwürsten, grobe Brühwürste und Halbdauerwaren
- Herstellung von Leberwurst, Leberpasteten, Blutwurst, Sülzen und Aspikwaren, Presswürste
- Herstellung von Kochschinken sowie Rohwurst und Rohschinken

Zielgruppe:
Fleischverarbeiter

Referent:
Hermann Jakob, ehem. Leiter der Meisterschule für Fleischer, Kulmbach D

Kursdauer:
16 Einheiten

Kursanrechnung:
• 15 BIO AUSTRIA Stunden

Kursbeitrag:
292,00 € ungefördert,
149,00 € gefördert,
gefördert von Bund, Land
und EU

Mitzubringen:
Hygienebekleidung wenn
vorhanden.

TERMIN:

18.-19. Oktober 2019

09:00 - 16:00 Uhr

Landwirtschaftliche Fachschule
Kleßheim, Kleßheim 9, 5071 Wals

Kursnummer: 30321-19-01

Anmeldung bis 3. Oktober 2019 beim
LFI Salzburg, ☎ 0662 641248



© Salzburg schmeckt



© Hermann Jakob

