

# Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

In diesem Grundkurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter. Schwerpunkte bilden die Themen Grundlagen, Technologie, Säuerungs- und Reifungskulturen, Herstellung von Käse und Butter und Produktionsfehler.

#### Inhalt:

- Grundlagen und Technologie
- Säuerungs- und Reifungskulturen
- Fehler bei der Produktion
- Herstellung von Käse und Butter
- Produktsensorik
- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 11.05.2024





#### Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	134,00 € Kursgebühr
	75,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen
	und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn
	vorhanden)

## Verfügbare Termine

### 16.05.2024 09:00, Oberalm

Ort Oberalm

Beginn 16.05.2024 09:00 Ende 16.05.2024 15:00

Örtlichkeit LFS Winklhof, Winklhofstrasse 10, 5411 Oberalm

Kursnummer 5-0012032

Trainer:in Georg Wimmer

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

Termin 1 16.05.2024, 09:00 - 15:00 Uhr

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 11.05.2024