Joghurt, Topfen, Frisch- und ungereifter Weichkäse

Nach einer Einführung in die Grundlagen der Milchverarbeitung und die wichtigsten Hygienevorschriften legen Sie auch gleich selbst Hand an und verarbeiten Milch zu Joghurt, Fruchtjoghurt, Topfen, Frisch- und ungereiftem Weichkäse weiter. Sie lernen die Zugaben kennen, welche typisch für die spezifischen Milchprodukte sind sowie alles Wichtige zur Reifezeit, Temperatur, Lagerung, Käsepflege und Verpackung. Sie lernen somit alle Produktionsschritte nicht nur in der Theorie, sondern auch in der Praxis kennen.

Inhalt:
- theoretische Einführung in die Milchverarbeitung und Hygienevorschriften
- Produktion von Joghurt, Fruchtjoghurt, Topfen, Frisch- und Weichkäse
- verschiedene Verwendungsmöglichkeiten von Weichkäse (eingelegt in Öl mit Kräutern oder Gewürzen, Reifung etc.)
- Temperaturführung
- richtige Lagerung
- korrekte Pflege und Verpackung
- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	159,00 € Kursgebühr incl. Kursunterlagen und Mittagessen 87,00 € Kursgebühr gefördert incl. Kursunterlagen und Mittagessen
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	für alle, die ihre Milch selber verarbeiten möchten
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at