

Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

Das Käsen ist eine handwerkliche Arbeit, die mit größtem Fleiß, Sauberkeit und guter Beobachtungsgabe durchgeführt werden muss. Nicht das Zusammenmischen der Zutaten, sondern das Wissen um die richtigen Kulturen, ihre Entwicklungsbedingungen und ihre Bedeutung sind wichtige Faktoren für eine erfolgreiche Käseproduktion. In diesem Grundkurs erfahren Sie in Theorie und Praxis alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter.

Inhalt:

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

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	154,00 € Kursgebühr incl. Kursunterlagen und Mittagessen 85,00 € Kursgebühr gefördert incl. Kursunterlagen und Mittagessen
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	interessierte Hobbykäser/innen, Direktvermarkter/innen und Senner/innen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)

Verfügbare Termine