

## Einstieg in die weiße Milchpalette

An diesem Kurstag werden die Grundlagen für die Produktion von Joghurt, Topfen, Butter und Frischkäse vermittelt. Mit vielen Tipps aus der jahrelangen Milchverarbeitungspraxis der Referentin werden die Teilnehmenden zum Ausprobieren animiert.

Inhalt:

- Herstellung von Joghurt, Topfen, Butter und Frischkäse
- Arbeiten mit Herstellungsprotokollen
- Produktion von Aufstrichen
- Tipps aus der Praxis

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	170,00 € Kursgebühr 97,00 € Kursgebühr gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	für alle, die in die Milchverarbeitung einsteigen wollen
<b>Mitzubringen:</b>	10 Joghurtgläser und 3 Behälter für produzierte Produkte zum mitheim nehmen, Schreibmaterial

### Verfügbare Termine