

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.

Information

| | |
|----------------------|--|
| Kursdauer: | 6 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 173,00 € Kursgebühr 70,00 € Kursgebühr gefördert |
| Fachbereich: | Direktvermarktung |
| Zielgruppe: | Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen |
| Mitzubringen: | Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden) |

Verfügbare Termine