
Schnittkäseherstellung mit Rotschmiere-Rinde für Einsteiger

An diesem Kurstag erfahren Sie worauf es bei der Herstellung eines rotgeschmierten Schnittkäses ankommt. Schwerpunkte bilden die Themen Kultureneinsatz, Herstellung, Salzbad, Reifung, Rotschmiere, Kontrolle des Produktionsprozesses und Käsefehler.

Inhalt:

- Grundlagen und Technologie
- Hygienevorschriften
- Milchqualität
- Kultureneinsatz
- Herstellung von Käse allgemein
- Salzung
- Käsereifung
- Herstellung von Rotschmierkäse
- Kontrolle des Produktionsprozesses
- Käsefehler

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	229,00 € Kursgebühr 124,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	interessierte Hobbykäser:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial

Verfügbare Termine