

Schnittkäseherstellung mit Rotschmiere-Rinde

Für Einsteiger:innen

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