

Herstellung von Weich- und Schnittkäse aus Schafmilch

Referent Hansjörg Hofmann zeigt, wie man mit einfachen Mitteln professionelle Weich- und Schnittkäsearten herstellen kann. Sämtliche Produktionsschritte, von der Milch bis zum fertigen Produkt, werden besprochen und mit der Gruppe durchgeführt.

Inhalt:

- Grundprinzip der Käseherstellung
- Geräte und Werkzeuge zur Käseherstellung
- Hygienemaßnahmen
- Reifungsmöglichkeiten verschiedener Käsesorten
- Herstellung von Weichkäse wie Camembert und Roquefort
- Herstellung von Mozzarella und Schnittkäse nach Tilsiter- und Edamerart
- Verkostung von Weich- und Schnittkäsearten

In Kooperation mit dem Salzburger Verband für Schaf- und Ziegen.

Information

Kursdauer: 8,4 Einheiten

Kursbeitrag: 230,00 € Kursgebühr

82,00 € Kursgebühr gefördert

Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung, Tierhaltung, Almwirtschaft

Zielgruppe: Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen,
Interessierte

Mitzubringen: eigene Hygienebekleidung (wenn vorhanden),
Schreibmaterial, Klemmbrett zum Schreiben, 3
Dosen für Käse

Verfügbare Termine