

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 Schnittkäse und Butter
- Produktsensorik
- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.

Information

Kursdauer: 6 Einheiten

Kursbeitrag: 160,00 € Kursgebühr

66,00 € Kursgebühr gefördert

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

Fachbereich: Direktvermarktung, Almwirtschaft

Zielgruppe: Milchverarbeiter:innen, Direktvermarkter:innen
und Senner:innen

Mitzubringen: Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn
vorhanden)

Verfügbare Termine