
Es geht um die (Brüh)Wurst

In diesem praxisorientierten Seminar erlernen Sie die Herstellung eines vielfältigen Brüh- und Kochwurstsortiments. Unter der fachkundigen Anleitung von Hermann Jakob wird individuell auf Wünsche eingegangen und gezeigt, wie köstliche Würste in bester Qualität hergestellt werden können.

Inhalte:

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren
- Rohwürste, Bratwürste, Hauswürstel
- Grobe Brühwürste und Halbdauerwaren
- Leberwürste, Leberpasteten, Blutwürste, Sülzen und Aspikwaren, Presswürste

Mit Hilfe neuer Technologien wird gezeigt, dass Brühwurstherstellung mit Umrötung und optimaler Qualität auch ohne Nitritpökelsalz möglich ist.

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg und dem Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	178,00 € Kursgebühr 71,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Bäuerliche Direktmarkter:innen, Fleischverarbeiter:innen sowie Interessierte und Jäger
Mitzubringen:	Hygienebekleidung, wenn vorhanden