
Schnittkäseherstellung mit Rotschmierrinde 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

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	212,00 € Kursgebühr 84,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Almwirtschaft
Zielgruppe:	interessierte Hobbykäser:innen, Direktvermarkter:innen und Senner:innen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung (wenn vorhanden)