

---

## Vielfältiges Geflügel

Geflügelfleisch und Produkte daraus erfreuen sich immer größerer Beliebtheit bei Konsumentinnen und Konsumenten. In diesem Kurs werden Puten und Hähnchen nicht nur in Teilstücke zerlegt und zu Wurst verarbeitet, sondern auch Suppenhühner schmackhaft verwertet.

Inhalt:

- Hygiene & Kennzeichnung
- Zerlegung & Zuschnitt der Teilstücke von Puten- und Hähnchen für den Verkauf
- Verwertung der Innereien und Knochen, Füllen von aus ausgelösten Tieren
- Steakzubereitung mit Marinaden
- optimale Verwertung von Suppenhühnern
- Herstellung von Geflügelextrawurst, Geflügelleberwurst, Geflügelbratwurst, Geflügelfleischkäse
- Herstellung von Geflügelfond

Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

Von Teilnehmern zu Hause hergestellte Produkte können mitgebracht und begutachtet werden!

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

---

## Information

## Verfügbare Termine

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	206,00 € Kursgebühr 74,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Fleischerverarbeiter:innen, Masthühner- und Putenproduzenten sowie Interessierte
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, Schreibmaterial
<b>Anrechnung:</b>	7 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung