
Herstellung von Milchprodukten aus Ziegen- & Kuhmilch für Einsteiger:innen

Referent Hansjörg Hofmann zeigt, wie man mit einfachen Mitteln professionell Frischkäse, Joghurt und Butter 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 Topfen und Topfenaufstrichen
- Herstellung von stichfestem Joghurt, Fruchtjoghurt und Joghurtfrischkäsebällchen
- Herstellung von Handkäsevariationen
- Herstellung von Cottage - Cheese und Butter
- Herstellung von Molke- & Buttermilchdrinks
- Verkostung von Frischkäsearten, Weich- und Schnittkäsearten

In Kooperation mit dem Salzburger Schaf- und Ziegenverband.

Information

Kursdauer: 8,4 Einheiten

Kursbeitrag: 229,00 € 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