

Eisherstellung am Bauernhof

Durch die Kombination von Theorie und Praxis erlernen Sie die Grundlagen der Speiseeisherstellung mit einfachen Mitteln. Genießen und verkosten Sie die hergestellten köstlichen Kreationen – von Milchspeiseeis bis Sorbet.

Inhalte:

- Mikrobiologische Voraussetzungen
- · Einsatz verschiedener Stabilisatoren
- · Anwendung unterschiedlicher Technologien
- Herstellung verschiedener Geschmacksrichtungen
- Geräteausstattung
- · Sensorische Beurteilung von Speiseeis
- Kennzeichnungsvorschriften

				or	

Kursdauer:	7,2 Einheiten			
Kursbeitrag:	166,00 € Kursgebühr			
	60,00 € Kursgebühr gefördert			
Fachbereich:	Direktvermarktung			
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Milchverarbeitende,			
	Interessierte			
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung, saubere			
	Stiefel - bitte auch sauber transportieren, um			
	Hygieneanforderungen einzuhalten!			

Verfügbare Termine

03.03.2026 09:00, Großarl

Ort	Großarl
Beginn	03.03.2026 09:00
Ende	03.03.2026 17:00
Örtlichkeit	Ellmau 41, 5611 Großarl
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336,
	nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013031
Trainer:in	Eduard Hauss
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 28.11.2025