

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

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	214,00 € Kursgebühr 79,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Milchverarbeitende, Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung, saubere Stiefel - bitte auch sauber transportieren, um Hygieneanforderungen einzuhalten!

Verfügbare Termine

09.03.2027 09:00, Großarl

Ort	Großarl
Beginn	09.03.2027 09:00
Ende	09.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Ellmau 41, 5611 Großarl
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013409
Trainer:in	Eduard Hauss
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg