

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: 219,00 € Kursgebühr

78,00 € 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 Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336,
nicole.walcher@lk-salzburg.at

Kursnummer 5-0013409

Trainer:in Eduard Hauss

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg