

Vom Schwein zum Schatz

Wer Schweinefleisch besser kennt, kann mehr daraus machen: Dieses Seminar zeigt, wie aus dem Tier feinste Cuts, Wurstwaren und Grillhighlights werden – mit Wissen, Handwerk, Genuss und dem Blick fürs wirtschaftliche Ganze.

Inhalte:

- Fachgerechtes Zerlegen und verkaufsfertiger Zuschnitt
- Besondere Grillzuschnitte wie Secreto, Cuscino, Teres Major
- Herstellung von Bratwurst, Krakauer, Leberkäse & Grillspezialitäten
- Theorieteil: Rezepturen, Abläufe & Praxistipps
- Produktbeurteilung, Erfahrungsaustausch & Diskussion

inkl. Mittagessen an der LFS Bruck.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	192,00 € Kursgebühr 75,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen und Fleischerverarbeiter:innen sowie Interessierte
Mitzubringen:	Hygienebekleidung, wenn vorhanden
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung