
Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter

Grundlagenkurs für Einsteiger:innen

In diesem Grundkurs erfahren Sie alles Wissenswerte zur Herstellung von Schnittkäse und Sauerrahmbutter.

Schwerpunkte bilden die Themen Grundlagen, Technologie, Säuerungs- und Reifungskulturen, Herstellung von Käse und Butter und Produktionsfehler.

Inhalt:

- Grundlagen und Technologie
- Säuerungs- und Reifungskulturen
- Fehler bei der Produktion
- Herstellung von Schnittkäse und Butter
- Produktsensorik
- Produktverkostung

Im Kursbeitrag ist das Mittagessen an der Schule inkludiert.