

---

## Ganztierverwertung Rind – Vom Zuschnitt bis zur Veredelung

In diesem 2-tägigen Praxisseminar lernen Sie, ein Rind fachgerecht zu zerlegen, zuzuscheiden und zu veredeln. Sie stellen Steaks, Würste, Burger, Fonds und Grillspezialitäten her und erhalten wertvolle Tipps zu Reifung, Kennzeichnung & Etikettierung.

Inhalt:

- Zuschnitt moderner Special Cuts wie Flat Iron, Teres Major, Vegas Cut, Flank Steak oder Beef Ribs
- Herstellung von Beef Hammer, Osso Buco, Pulled Beef und Beef Jerky
- Grillen und Verarbeiten von Innereien (Herz, Leber, Nieren)
- Produktion von Rindsbratwürsten, Cevapcici, Leberwurst, Burgern und Konserven
- Gewinnung von Rinderfond und Bratfett aus Knochen und Talg
- Anleitung zu Dry-Aging, Wet-Aging, Aqua-Aging, Fat-Aging und Ash-Aging
- Kennzeichnung & Etikettierung
- Kurs inkl. 2x Mittagessen an der Schule

Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

---

**Information**

**Verfügbare Termine**

<b>Kursdauer:</b>	16,8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	473,00 € Kursgebühr 188,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Mitzubringen:</b>	Hygienebekleidung (wenn vorhanden)
<b>Anrechnung:</b>	16 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung