

BLOCKSEMINAR FLEISCHBEARBEITUNG

- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Fleisch
- Hygienebestimmungen
- Fachmännisches Zerlegen von Rind und Schweinefleisch



- Herstellen von verschiedenen Wurst- und Schinkenspezialitäten
- Haltbarmachen von Fleisch: Salzen, Pökeln, Vacuumieren
- Schnelle und einfache Herstellung einer Jausenwurst

Seminarleitung:
Alois Nussbaumer

Seminarumfang: 36 UE

Kosten: ca. € 30,- (Lebensmitteleinsatz)