

# Professionelle Herstellung von Milchprodukten



24.2.2020 – 28.2.2020

**Professionelles, aber trotzdem einfaches Verarbeiten von Milch zu Spezialitäten**

*Herstellung von Frischkäsespezialitäten: Rollino, Joghurtbällchen in Öl, Lachsaufstrich ...*

*Verarbeitung von selbsterzeugtem Käse zu Spezialitäten: z.B.: Frischkäse im Speckmantel ...*

*Erzeugung von Weichkäse: Camembert, Blauschimmelkäse*

*Tipps zur Milchverarbeitung im Küchenbereich*

*Einfache Reifungsmöglichkeiten für Weich- und Schnittkäse für den Hausgebrauch*

*Erzeugung von Spezialdrinks aus Milch, Molke und Buttermilch*

*Herstellung von Schnittkäse: z.B.: Tilsiter mit Pfeffer oder Chilli*

*Rahmgewinnung, Butterherstellung*

