

Zerlege- und Verarbeiterkurs




Termin: **Dienstag, 22.01.2019 09:00-17:00 Uhr**
LFS Edelhof, 3910 Zwettl, Edelhof 1

Inhalt: Lamm- und Schaffleisch ist ein sehr hochwertiges und wertvolles Produkt. Dieser Kurs liefert die Grundlagen um dieses optimal zu verarbeiten und zu veredeln. Die TeilnehmerInnen erlernen grundlegendes Wissen über die Qualitätseigenschaften des Schlachtkörpers, die richtige Lagerung und Hygieneanforderungen. Weiters wird die richtige Zerlegetechnik des Schlachtkörpers sowie das Wursten demonstriert.

Referenten: Blauensteiner Josef

Kosten: 75 € pro Person (gefördert)
150 € pro Person (ungefördert)

Anmeldung werden bis spätestens 15.01.2019 im Verbandsbüro
entgegengenommen.

 05 0259 46903,  05 0259 46999,  patrizia.reisinger@lk-noe.at