

Schafe: Zerlege- und Verarbeitungskurs

Lamm- und Schaffleisch sind sehr hochwertige und wertvolle Produkte. Dieser Kurs liefert die Grundlagen um dieses optimal zu verarbeiten und zu veredeln. Die TeilnehmerInnen erwerben grundlegendes Wissen über die Qualitätseigenschaften des Schlachtkörpers, die richtige Lagerung und Hygieneanforderungen. Weiters wird die richtige Zerlegetechnik des Schlachtkörpers sowie das Wursten demonstriert.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 150,00 (pro Person ungefördert); € 75,00 (pro Person gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Tierproduktion
Zielgruppe:	Interessenten an der Verarbeitung von Schaf- bzw. Lämmerschlachtkörpern
Mitzubringen:	Voraussetzung: Interesse an der Verarbeitung von Schaf- bzw. Lämmerschlachtkörpern

Verfügbare Termine

16.12.2019 09:00, Zwettl

Ort	Zwettl
Beginn	16.12.2019 09:00
Ende	16.12.2019 17:00
Örtlichkeit	LFS Edelfhof, Edelfhof 1, 3910 Zwettl
Information	DI Patrizia Reisinger, Tel +43 5025946903
Kursnummer	32-20008-39

17.02.2020 09:00, Zwettl

Ort	Zwettl
Beginn	17.02.2020 09:00
Ende	17.02.2020 17:00
Örtlichkeit	LFS Edelfhof, Edelfhof 1, 3910 Zwettl
Information	DI Patrizia Reisinger, Tel +43 5025946903
Kursnummer	32-20009-39