



Brotbacken für die Direktvermarktung - Vollkornbrot

Sie sind Brot-DirektvermarkterIn und möchten Ihr Angebot mit Vollkornprodukten erweitern? In diesem Seminar erhalten Brot-DirektvermarkterInnen vom Profi fundiertes Fachwissen über: Ernährungsphysiologische Bedeutung von Vollkornbrot, Teigführung, Sauerteig, Erkennen und Vermeiden von Brotfehlern, Vollkornbrotrezepte und Durchführung von Backversuchen, sensorische Verkostung mitgebrachter Vollkornbrote und konstruktives Feedback vom Fachexperten und von KollegInnen.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	116,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
	228,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen von Brot
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

© 2024 - Ifi.at Ausdruck vom 25.04.2024