Getreideverarbeitung - Mehl, Brot und Teigwaren

In diesem Seminar lernen Sie Grundsätzliches zur Lagerung, Verarbeitung und Qualitätsbestimmung von Getreide und Mehl. Verschiedene Mahlverfahren und Mühlentypen werden ebenso vorgestellt wie Prinzipien und Hinweise für eine sorgfältige und qualitätsvolle Vermahlung. Im zweiten Teil des Kurses widmen wir uns der Produktion von Brot und Teigwaren. Hierbei erhalten wir Einblicke in die Herstellung dieser Lebensmittel und die dazu nötigen Einrichtungen und Gerätschaften auf einem Bio-Hof. Vom Getreidekorn bis zum fertigen Produkt vermittelt dieser Kurs die wichtigsten Grundlagen zu Qualitätsicherung, Verarbeitungsprozessen, Teigen und verschiedenen Endprodukten. Somit kann die eigene Getreideverarbeitung verbessert oder bereichert bzw. der Einstieg in eben diese erleichtert werden.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	67,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 132,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, Ackerbaubetriebe

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at