Fische professionell zerlegen und filetieren

Praxiskurs mit kurzer Theorieeinheit zum fachgerechten Schlachten, Zerlegen und Filetieren von Forelle, Karpfen und Wels.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert
	40,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	FischverarbeiterInnen

Verfügbare Termine