
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 ungefordert

Fachbereich: Tierhaltung

Zielgruppe: FischverarbeiterInnen

Verfügbare Termine