

## Vom Ochsenmaul bis zum Ochsenchwanz

Oftmals gibt es Schlachtreste und schwer verwertbare Teilstücke des Rinds. Gerade diese Teilstücke bieten aber auch ein Potential für neuartige Produkte. In diesem Kurs werden verschiedene Möglichkeiten vorgestellt, wie bspw. Innereien, Talg, Stelzen, Suppenfleisch, Knochen oder fette, sehnige und blutige Abschnitte für innovative Veredelungsprodukte Verwendung finden können. Das Herrichten zur Veredelung von Beef Ribs, Teres Major und Osso Buco für das Grillen sowie die Herstellung von Bratfett, Leberwürsten, Grammelburgern und Konserven wird uns in der Praxis beschäftigen. Die selbst hergestellten Produkte können dann zu Mittag verkostet werden. Ebenso sind Theorie, Rezepturen und Herstellungsabläufe, sowie die Kalkulation der Produkte Themen.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	110,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 105,00 € Teilnahmebeitrag BIO AUSTRIA Mitglied NÖ & Wien 221,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 14-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Fleisch-Direktvermarkter:innen, Bio-Betriebe mit Fleischverarbeitung
<b>Mitzubringen:</b>	Weißer Arbeitskittel und Kopfbedeckung

### Verfügbare Termine