

Richtiges Pökeln und Räuchern

Beim Pökeln und Räuchern ist gewissenhaftes und sorgfältiges Arbeiten für das Endprodukt von besonderer Bedeutung. Um ein einwandfreies Produkt erzeugen zu können, sind daher die Grundkenntnisse über die technologischen Abläufe beim Pökeln und Räuchern wichtig.

Mit einer sensorischen Schulung im Bereich Rohpökelwaren erhalten Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes Produkt objektiver beurteilen zu können. Sie erlernen Verkostungsmethoden und werden dadurch sensibler für die eigenen Produkte, so können Fehler rasch erkannt und behoben werden.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	140,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 400,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Eigene Rohpökelwaren zur sensorischen Verkostung

Verfügbare Termine

01.01.2028 00:00,

Beginn	01.01.2028 00:00
Ende	02.01.2028 00:00
Örtlichkeit	VA-Ort noch offen,
Kursnummer	3-0088073
Trainer:in	Mag. Dr. Franz Siegfried Wagner
Veranstalter	LFI Niederösterreich