
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 Rohpökelfwaren 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 ungefordert
Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen

Mitzubringen: Eigene Rohpökelfwaren zur sensorischen
Verkostung

Verfügbare Termine