



Rohwurst und Rohpökelwaren herstellen

Datum/Zeit

Mittwoch, 06.07.2016, 09.00 bis ca. 18.00 Uhr

Kursort

ABZ Spiez, Schachenstrasse 43, 3700 Spiez

Kursleiter

Wolf-Dietrich Henkel, Ausbildner ABZ Spiez

Kursinhalt

Mit diesem Kurs sind Sie wieder auf dem neuesten Stand bei der Herstellung von Rohwurst und Rohpökelwaren. Wir beachten die Qualität von Fleisch und Speck. Wir zeigen Ihnen die häufigsten Fehler bei der Verwendung von PSE oder DFD Fleisch auf. Was geschieht mit öligem, schmalzigem Speck in der Rohwurst? Wie wichtig ist der korrekte und mengenmässige Einsatz von Zusatz- und Hilfsstoffen bei der Herstellung und Reifung von Rohwaren. Bringen Sie doch Produkte mit denen Sie zuweilen Probleme haben zur Veranschaulichung und Diskussion mit.

Zielpublikum

Alle, die die interessanten Ideen und Möglichkeiten nicht verpassen wollen. Sowie die Fachkräfte, die gerne neue Ideen ins Fachgeschäft bringen wollen.

Kosten

CHF 340.-

CHF 290.- für MPV und SFF Mitglieder (inkl. Z'vieri) Gratis für jeden Arbeitnehmenden resp. MPV-Mitglied.

Bestätigung

Zirka eine Woche vor Kursbeginn erhalten Sie eine Kursbestätigung. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, eine Mindestteilnehmerzahl ist jedoch erforderlich.



Firma, Ort:

E-Mail:

Name, Vorname _____ Vorkenntnisse: _____

Name, Vorname _____ Vorkenntnisse: _____

Name, Vorname _____Vorkenntnisse: _____