

Rindfleisch zerlegen, zuschneiden, reifen, veredeln, verarbeiten und verkaufen

In diesem Seminar wird Rindfleisch zerlegt und zugeschnitten. Dabei wird gezeigt, dass es viele Fleischteile gibt, die sich aufwerten lassen. So können nach besonderem Zuschnitt und ausreichender Reifung auch andere Teile für Steaks oder wertvollere Gerichte verwendet werden. Viele Fleischteile können so aufgewertet und das Tier vorteilhafter verkauft werden. Bei den Zuschnitten wird darauf geachtet, dass möglichst alles Fleisch einer sinnvollen Verwendung zugeführt wird.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Kursgebühr gefördert 130,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Einkommenskombination
Zielgruppe:	Fleischvermarkter:innen sowie am Thema interessierte Personen
Mitzubringen:	Bitte entsprechende Arbeitskleidung mitnehmen.

Verfügbare Termine