
Rindfleischzerlegung

In diesem Theorie- und Praxiskurs erfahren Sie von Mathias Gächter wie ein Rinder-Schlachtkörper in die einzelnen Fleischteile zerlegt und zu verkaufsfertigen Teilen veredelt wird. Weiters beinhaltet der Kurs Informationen über korrekte Bezeichnungen und entsprechende Verwendungsmöglichkeiten der Fleischteile in der Küche. Im theoretischen Teil erfahren Sie, welche Einflussfaktoren die Fleischqualität beeinflussen und an welchen Merkmalen Sie die Qualität des Fleisches bestimmen können. Außerdem werden die Themen Handelsklassenschema für Schlachttierkörper und Zurichtnormen sowie die Fleischreifung behandelt.

Ablauf

1. Teil am BSBZ - Theorie
2. Teil am Rheinhof - Praxis

Theorieteil Vormittag

- Handelsklassenschema für Schlachttierkörper
- Zurichtnormen
- Einflussfaktoren
- Fleischqualität
- Fleischreifung

Praxisteil Nachmittag

- Schlachttierkörper zerlegen
- Teilweise zuschneiden
- Benennung der Fleischteile
- Verwendungsmöglichkeiten der Einzelfleischteile

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 142,00 € Kursgebühr ungefordert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen
Mitzubringen:	Bitte ziehen Sie ein weißes T-Shirt und eine normale Jeans oder Hose an. Sie bekommen dann Gummistiefel, einen Hygienemantel und eine Haube im Kurs.
