

Trends und Traditionelles in der Fleischverarbeitung

Teilung, Verarbeitung, Zubereitung, Verkostung

Anhand einzelner Rinderteile soll an diesem Seminartag die moderne Verarbeitung und Verwertung von Rindfleisch veranschaulicht und für den Unterricht professionell und nachvollziehbar erklärt und geübt werden.

Ziele:

- Bewusster und fachgerechter Umgang mit Fleisch in der Verarbeitung und in der Küche
- Praxistauglicher Umgang für den Schulalltag

Inhalte:

- Zerteiltechniken
- Unterschiedliche Verwertungsmöglichkeiten
- **Dry Aged Beef** – neue Reifetrends für Haushalt und Gastronomie
- Schulung der Sensorik in Bezug auf Fleisch

Hinweis:

Bitte mitbringen:

Hygienekleidung (Mantel u. Kopfbedeckung)

Referent:

Franz Fink

Fleischermeister, Landwirtschaftsmeister

02



Franz Fink

Termin:

Mo. 29. Aug. 2016

09:00 – 16:00 Uhr

Ort:

LFS Hatzendorf

Hatzendorf 110, 8361

Gruppengröße:

max. 12 Personen

Zielgruppe:

LehrerInnen aus den Bereichen Küche, Fleischverarbeitung und Landwirtschaft