

8677 Käse selber machen

Käse selber machen - wissen was man isst. Alles rund um den Käse in einem Tag. Lernen Sie einfach und effektiv verschiedene Käsearten herzustellen, und diese in Ihrem Speiseplan zu integrieren. Welcher Wein zu welchem Käse? Welches Brot zu welchem Käse? Das werden Sie bei einer ausführlichen Verkostung erfahren.

In diesem Seminar befassen wir uns ausschließlich um das Jahrtausend alte Kulturgut „Käse“.

Gemeinsam stellen wir vormittags verschiedene Frischkäse, vegetarische Käse und Schnittkäse her. Dabei wird Ihnen detailliert die Herstellung erklärt und zusätzlich gezeigt, worauf Sie speziell achten sollen. Ebenso wird Ihnen gezeigt, wie Sie eine Käsekarte selber gestalten können und Käse als Vorspeise oder Dessert Ihren Gästen servieren können. Des Weiteren erfahren Sie viele hilfreiche Details zu den Themen Lagerung von Käse, Schneidetechnik und welches Brot und welcher Wein mit Käse am besten harmoniert.

Die Zielgruppe:

- Käsefans
- Personen, die mal selber Käse daheim herstellen möchten
- Gastronomen und Fachkräfte
- KäsethekenbetreuerInnen

Der Inhalt:

- Herstellung verschiedener Frischkäse
- Herstellung vegetarischer Käse
- Herstellung von Schnittkäse
- Lagerung und Reifung
- Materialbedarf und Bezugsquellen
- Schneidetechnik
- Aufbau Käseplatte / Käseteller
- Verkostung der hergestellten Produkte

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8677** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe