

8690 Grundlagenwissen Olivenöl

Olivenöl ist heutzutage ein wichtiger Bestandteil der gesunden Ernährung. Das Seminar „Grundlagenwissen Olivenöl“ bietet Ihnen die Möglichkeit, dieses wertvolle Nahrungsmittel besser kennen zu lernen und hochwertiges Olivenöl von minderwertigem zu unterscheiden. Köche, Ernährungsberater und all diejenigen, die Wert auf bekömmliche und gesunde Ernährung legen, erhalten ein umfassendes Grundlagenwissen über die Herstellung, Wirkstoffe und Qualitätsmerkmale von Olivenöl.

Die Zielgruppe:

- Köche
- Sommelier
- Feinkostverkäufer
- und alle Interessierten

Die Inhalte:

- Theoretische Einführung in die Olivenölkunde:
- Historischer Abriss - Anbauggebiete - Olivensorten -Erntemethoden - Extraktionsverfahren - chemische Zusammensetzung - medizinische Wirkung - Qualitätskategorien.
- Einführung in die sensorialen Kriterien:
 - Das Erkennen der 5 wichtigsten Defekte anhand von Riechproben.
 - Sensoriale Analyse von Olivenölen: Methoden und Bewertungskriterien der Ölverkostung - Erkennen defekter und einwandfreier Olivenöle mittels Kostproben, die DOP-Öle: das Qualitätszertifikat und die sensorialen Merkmale, die Verwendung von Olivenöl in der Küche.

Der Hinweis:

Besuchen Sie auch die Folgeseminare Nr. 8691 „Geruchs- und Geschmacksschulung von Olivenöl“ und Nr. 8692 „Olivenölexperten – Abschlussseminar“.



Kursbuchung und weitere Details unter **8690** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe