Eisherstellung am Bauernhof

Selbst gemachtes Eis begeistert mit Geschmack und Vielfalt. In diesem Kurs werden die Grundlagen der Speiseeisherstellung praxisnah vermittelt. Von cremigem Milchspeiseeis bis hin zu erfrischenden Sorbets entstehen köstliche Kreationen, die natürlich auch verkostet werden.

Inhalte:

- Mikrobiologische Voraussetzungen
- Einsatz verschiedener Stabilisatoren
- Anwendung unterschiedlicher Technologien
- Herstellung verschiedener Geschmacksrichtungen
- Geräteausstattung
- Sensorische Beurteilung von Speiseeis
- Kennzeichnungsvorschriften

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	198,00 € Kursgebühr 74,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Milchverarbeitende, Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Hygienebekleidung, saubere Stiefel - bitte auch sauber transportieren, um Hygieneanforderungen einzuhalten!

Verfügbare Termine

09.03.2027 09:00, Großarl

Ort	Großarl
Beginn	09.03.2027 09:00
Ende	09.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Huber Bettina-Maria, Ellmau 41, 5611 Großarl
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013409
Trainer:in	Eduard Hauss
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at