Vielfältiges Geflügel

Von der Zerlegung bis zur Veredelung: Dieser Kurs zeigt die vielseitigen Möglichkeiten der Geflügelverarbeitung. Hähnchen, Puten und Suppenhühner werden zu hochwertigen Spezialitäten verarbeitet, wobei wertvolle Praxistipps für eine nachhaltige und genussvolle Nutzung aller Teilstücke vermittelt werden.

Inhalt:

- Hygiene & Kennzeichnung
- Zerlegung & Zuschnitt der Teilstücke von Puten- und Hähnchen für den Verkauf
- Verwertung der Innereien und Knochen, Füllen von aus ausgelösten Tieren
- Steakzubereitung mit Marinaden
- optimale Verwertung von Suppenhühnern
- Herstellung von Geflügelextrawurst, Geflügelleberwurst, Geflügelbratwurst, Geflügelfleischkäse
- Herstellung von Geflügelfond

Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

Von Teilnehmern zu Hause hergestellte Produkte können mitgebracht und begutachtet werden!

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	208,00 € Kursgebühr 77,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, Tierhaltung, Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Fleischerverarbeiter:innen, Masthühner- und Putenproduzenten sowie Interessierte
Mitzubringen:	Schürze, Schreibmaterial
Anrechnung:	7 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at