

Fleisch bringt's!

- Zerlegen und Portionieren von Fleischteilen
- Küchenfertige Zuschnitte
- Qualitätsmerkmale und Qualitätsbestimmungen von Fleisch und Fleischprodukten
- Erzeugung von verschiedenen Wurst- und Schinkenprodukten
- Grundrezepturen
- Grundlagen von Räucherarten
- Räuchern, Heißluftgaren und Bräuen (praktische Tipps)

