

Professionelle Herstellung von Milchprodukten



24.2.2020 – 28.2.2020

Professionelles, aber trotzdem einfaches Verarbeiten von Milch zu Spezialitäten

Herstellung von Frischkäsespezialitäten: Rollino, Joghurtbällchen in Öl, Lachsaufstrich ...

Verarbeitung von selbsterzeugtem Käse zu Spezialitäten: z.B.: Frischkäse im Speckmantel ...

Erzeugung von Weichkäse: Camembert, Blauschimmelkäse

Tipps zur Milchverarbeitung im Küchenbereich

Einfache Reifungsmöglichkeiten für Weich- und Schnittkäse für den Hausgebrauch

Erzeugung von Spezialdrinks aus Milch, Molke und Buttermilch

Herstellung von Schnittkäse: z.B.: Tilsiter mit Pfeffer oder Chilli

Rahmgewinnung, Butterherstellung

