



Lehrgangsinhalte Fleischer

Flei 1/01

Neuzeitliche Zerlegetechniken, Wursterstellung und Pökelfverfahren

- Ausbeinen
- Zerlegen
- Zuschneiden des Schinkens
- Standardisierung der Abschnitte
- Präsentation

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Arbeitskleidung, Gummistiefel, Kopfbedeckung, Arbeitsmesser, Stehschürze, Schneidschutzhandschuh mit Unterarmschutz, Fachkundebuch, Vorhängeschloss, Berichtshefte

Flei 2/01

Neuzeitliche Techniken der Be- und Verarbeitung von Fleisch

- Ausbeinen
- Zerlegen
- Zuschneiden des Schinkens
- Standardisierung der Abschnitte
- Präsentation

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

Arbeitskleidung, Gummistiefel, Kopfbedeckung, Stehschürze, Schneidschutzhandschuh mit Unterarm-schutz, Fachkundebuch, Vorhängeschloss, Berichtshefte