

Trocknen und Dörren in der Direktvermarktung

Dörren - Die Kunst der Lebensmittelkonservierung

Erlernen Sie die Kunst des Dörrens und entdecken Sie, wie Sie mit verschiedenen Trocknungsverfahren hochwertige Produkte für die Direktvermarktung herstellen können. Erfahren Sie in unserem umfassenden Seminar alles über eine der ältesten und effektivsten Methoden zur Konservierung von Lebensmitteln: das Dörren. Diese traditionelle Technik hat bis heute nichts von ihrer Bedeutung verloren und bietet hervorragende Möglichkeiten zur Herstellung hochwertiger Produkte für die Direktvermarktung.

Das Seminar behandelt die physikalischen Grundlagen des Dörrens. Verstehen Sie die wissenschaftlichen Prinzipien hinter dem Trocknungsprozess und erfahren Sie, wie durch den Entzug von Wasser die Haltbarkeit und Qualität Ihrer Produkte gesteigert werden kann.

Verschiedene Trocknungsverfahren wie die Warmlufttrocknung und die Kondensationsentfeuchtung werden vorgestellt. Lernen Sie die Vorteile dieser energieeffizienten Methoden kennen und erfahren Sie detaillierte Erläuterungen der Vor- und Nachteile jedes Verfahrens.

Sie erhalten konkrete Anleitungen und Tipps für verschiedene Produktgruppen und lernen wichtige Aspekte, die bei der Trocknung von Obst, Gemüse und Kräutern beachtet werden müssen.

Grundlagen und Entscheidungshilfen für den Erwerb einer Trocknungsanlage werden ebenfalls vermittelt. Zudem erhalten Sie Schritt-für-Schritt-Anleitungen und praktische Tipps für den Selbstbau von Trocknungsgeräten.

Dieses Seminar richtet sich an alle, die die Kunst des Dörrens erlernen oder vertiefen möchten, hochwertige selbst getrocknete Produkte herstellen wollen, eine eigene Trocknungsanlage in Betracht ziehen und neue Möglichkeiten für die Direktvermarktung ihrer Produkte suchen.

Nutzen Sie die Gelegenheit und melden Sie sich noch heute an. Tauchen Sie ein in die Welt des Dörrens und entdecken Sie, wie Sie mit diesem traditionellen Verfahren Ihre Produktpalette erweitern und bereichern können.

Änderungen vorbehalten

4 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag gefördert: € 70,00

Kursbeitrag nicht gefördert: € 195,00

Die Veranstaltung ist im Rahmen der Ländlichen Entwicklung [veranstaltergefördert](#).

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 2506

[Trocknen und Dörren in der Direktvermarktung | LFI Oberösterreich](#)