



KNACKWURSTSEMINAR

Fischbacher Wurstschmiede

**Preis: 95€ (inkl. USt.)
inkl. 3 Knackwürste je Teilnehmer**

Live-Produktion:

- Fleischauswahl, Fleisch zerteilen
- Gewürze zubereiten, abwiegen
- Wurstbrät mit Fleischwolf herstellen und mengen der Masse
- Füllen mit Handfüller, abdrehen und abschneiden
- Reinigung der Geräte und Utensilien
- Würste zum Transport vorbereiten (ggf. einschweißen) und kühl lagern

das bekommst du von der Wurstschmiede:

- eine spannende und kurzweilige Schulung zur Produktion der Thüringer Knackwurst
- Warenkunde, Fleischzuschnitt, Fleischsortierung
- Musterproduktion für die Verkostung vor Ort und für zu Hause
- Teilnehmerzertifikat

Speisen und Getränke

- Selbstzahlerbasis
- mehr Knackwürste zur Mitnahme bitte vorher anmelden

Wurstschmiede - Seminar-Daten:

- Termine Freitag, Samstag oder nach Absprache
- Beginn Freitags 15 Uhr, Samstags 10 Uhr
- Dauer ca. 3,5 - 4 h
- Knackwurst bekommst du nach Reifung und geräuchert nachgeliefert
- Versandkosten trägt der Seminarteilnehmer