

Rohwurstseminar

Unsere Auszubildenden für den Beruf Fleischer und Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit der Spezialisierung Fleischerei des SBZ Gera nutzten vom 16. bis 17. November 2017 dieses Seminar im BTZ Rohr Kloster, um Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zum Thema "Unterschiedliche Technologien der Herstellung von Rohwurst" zu erwerben.

Dabei stellten sie Eichsfelder Stracke - regionale Spezialität g.g.A., Thüringer Knacker halb und halb regionale Spezialität, Mediterrane Salami und Weihnachtssalami her.

Einige Impressionen zum Anklicken:

-



-



-



-

