

BJÄRHUS

Korvkurs på Bjärhus!



Nybörjarkurs

Kurstillfällen 9/2 2023

16/2 2023

Vi pratar lite om teorin kring att göra korv, olika typer av korv och vilken köttråvara vi använder. Vilka kryddor använder man vid korvproduktion och varför.

Under kvällen kommer vi att praktiskt göra färskkorv, två till tre smaksättningar beroende på gruppen. Har ni egna idéer om smaksättning är det alltid kul om vi kan prova det!

Vi startar 17:30 och håller på ca 3 timmar. Vi börjar med en enklare fika och teori, sedan blir det praktisk korvtillverkning. Vi lär oss mala/hacka, krydda, stoppa och binda. Med dig hem får du ca 1,5 kg färskkorv.

Pris per person 895:-

(kan också bokas tillsammans med Advanced-kursen för **paketpris 1590:-**)

Kan bokas i grupp eller enskilt (max 10 deltagare/grupp)

Vi tar emot bokningar och frågor på info@bjarhusgardsbutik.se

(Vid för få anmälningar förbehåller vi oss rätten att avboka eller flytta fram kurstillfället)



Välkomna!

www.bjarhusgardsbutik.se

tel: 0435-102 95

info@bjarhusgardsbutik.se