

Rök- & saltkurs på Bjärhus!

Grund

Kurstillfällen 21/3 2024

På denna kurs lär vi oss grunderna i att salta och röka/torka kött i konserverande syfte. Vi går igenom olika tillvägagångsätt och metoder som passar olika typer av produkter.

Vi startar 17:30 och håller på ca 3 timmar. Vi börjar med en enklare fika och teori, sedan blir det lite praktiska övningar.

Pris per person 595:-

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