

# Lektionsplan – charcuteri master kursus efterår 2022

## Introduktion til forædlingsprocessen – 19. september

- Fødevarer- og produktionssikkerhed. Hvad skal der til for at komme i gang med at lave charcuteri.
- Hvad er målet med kurset, hvor er vi på vej hjem samt en smagning.

## Skære og udbene hele dyr – 20. september

- Læren om de forskellige udskæringer samt hvad de kan bruges til / behandles. Hvordan bruges hele dyret, så intet går til spilde.
- Fokus på forædling af muskler i anvendelse til charcuteri – eksempelvis 'Coppa', 'Lomo' og skinke mm.

## 'Det store charcuteri' – 24. oktober

- Forberedelser af udskæringer med fokus på produktionssystemet.
- Indblik i metode og udstyr til måling af temperatur og vandaktivitet

## Fermentering – 25. oktober

- Vi laver charcuteri med fokus på fermentering samt kontrol af pH- og vandaktivitet.

## Pølsemageri – 21. november

- Vi laver forskellige typer af pølser, både friske og tørrede

## Røgning og dansk charcuteri – 22. november

- Fokus på røgning, hvad, hvor, hvornår og hvor længe
- Vi laver dansk charcuteri, bacon, skinke mv.

## Besøg på Birthesminde landbrug – 5. december

- Rundvisning på bedriften samt indblik i produktion af grise hos Birthesminde
- Vi laver charcuteri på udvalgte udskæringer

## The end..& beginning – 6. december

- Hvad har vi lært og hvordan kommer vi videre med lave charcuteri
- Smagning af producerede produkter