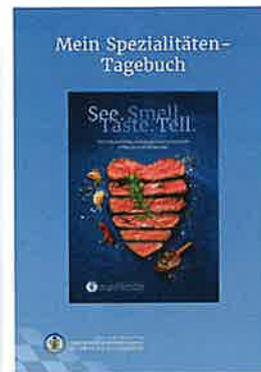
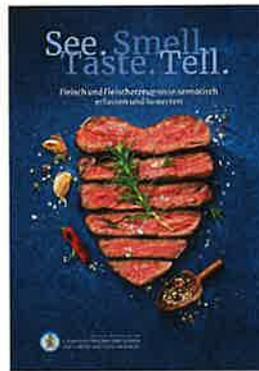


Hand- und Tagebuch für Fleisch- und Wurstprofis

Auf der IFFA hat die 1. Bayerische Fleischerschule Landshut (1. BFS) das Buch-Set „See. Smell. Taste. Tell.“ vorgestellt. Das Set besteht aus zwei sich ergänzenden Booklets: dem „Handbuch für Fleisch- und Wurstprofis“ und dem „Spezialitäten-Tagebuch“. Im Handbuch wird das Grundwissen vermittelt – vor allem aber werden die sensorischen Eigenschaften von Fleischstücken und Fleischerzeugnissen aufgelistet. Die sensorischen Grundlagen wurden in Workshops und unter Federführung von Professor Manfred Winkler (Fachmann für sensorische Analyse) gemeinsam mit Barbara Zinkl-Funk



Das Buch-Set richtet sich an Fachleute aus der Fleischbranche, ist aber auch für alle Fleisch- und Wurstgenießer ein attraktives Geschenk. 1. BFS

(geschäftsführende Gesellschafterin der 1. BFS), dem Team und den Absolventen der 1. BFS entwickelt. Alle im Buch abgebildeten Produkte wurden von den Food-Profis Brigitte und Dirk Tacke fotografiert. Das Tagebuch dient dazu, die eigenen sensorischen Erlebnisse und Erfahrungen mit Fleisch,

Wurst und anderen Fleischerzeugnissen strukturiert festzuhalten. In Kombination erhält man laut den Autoren ein Nachschlagewerk, das es ermöglicht, die eigene Kompetenz zu optimieren und die Eigenschaften von Spezialitäten beim Kunden hervorzuheben. www.fleischerschule-landshut.de