

Paket “Wisata Ternak Unggas”

Jangan sampai ketinggalan untuk mengenal ternak yang satu ini! Mari kita belajar dan mengenal lebih dekat! Paket ini menawarkan cara dan proses daging unggas dan telur dihasilkan. Berbagai jenis ternak unggas (Ayam, Itik, Entog, Puyuh, Merpati, dan Klakun) dikenalkan, termasuk sifat-sifat produksinya, teknik pemeliharaan, proses pemotongan akan disajikan secara langsung atau dalam bentuk audiovisual. Hasil ternak unggas (daging dan telur) selanjutnya diolah menjadi berbagai produk siap saji seperti : nugget, sosis, bakso, telur asin, telur pindang, abon telur, dan berbagai produk lain dengan bahan dasar hasil ternak unggas. Didemonstrasikan pula pembuatan produk olahan berbasis daging dan telur unggas menjadi makanan yang lezat dan sehat.



Berbagai atraksi dapat diikuti seperti lomba penanganan ternak unggas, memilih telur yang baik, tebak jenis dan jumlah telur serta lomba membuat makanan siap saji dari telur, dan berbagai jenis makanan lainnya. Wah asyiiiik deh...seru banget! Jangan pulang dulu sebelum mencicipi masakan dari telur buatan sendiri.