

Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Kort fortalt

Du lærer at planlægge og fremstille forskellige typer af syltninger og fermenteringer af sæsonens råvarer, der kan anvendes som gastronomisk supplement og raffinering i nye og klassiske retter.

Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

> **Fagnummer:**
48682

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om fermentering og syltning til:

At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.

At udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild.

At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

At efterleve specifikke hygiejneregler gældende for området.

> **Kontakt**

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

