Tilberedningsmetoder i madproduktion

Kort fortalt

Du kan klargøre råvarer og tilberede måltider til både kolde og varme måltider ud fra viden om grundtilberedning, råvarer og sensorik. Du kan udføre grundberedningsmetoder inden for kogning, bagning, stegning og jævning-stivning og følge en grundopskrift og metodebeskrivelsen for en given ret.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Tilberedningsmetoder i madproduktion

Fagnummer: 48780	**Varighed** 10 dage
AMU-pris: DKK 2.080,00	**Uden for målgruppe:** DKK 7.083,00

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Ud fra viden om grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik klargøre råvarer, tilberede og tilsmage måltider og komponenter til både kolde og varme måltider.
Følge en grundopskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret, herunder udføre korrekt klargøring og afvejning af ingredienser.
Udføre grundtilberedningsmetoder inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder og kan anslå ressourceforbrug ved madproduktion.
Tilsmage kolde og varme retter med udgangspunkt i viden om de 5 grundsmage og sensorik i praksis.

Kursuspris

AMU:
DKK 2.080,00

Uden for målgruppe:
DKK 7.083,00

Tilmelding