

# Sundere kager og desserter i køkkener

## Kort fortalt

Du kan udvælge egnede råvarer til produktion af sunder kager og desserter. Du kan endvidere reducere ingredienser i eksisterende opskrifter og udvikle nye og kreative opskrifter målrettet brugergruppernes behov og ønsker og samtidig tage hensyn til sensorisk kvalitet og hygiejne.

## Fag: Sundere kager og desserter i køkkener

> **Fagnummer:**  
48809

> **Varighed**  
3 dage

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

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

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af indbydende, sunder og velsmagende kager og desserter.

Udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sunder kager og desserter målrettet brugergruppernes behov og ønsker.

Reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer eller andre erstatningsingredienser målrettet forskellige brugergrupperes behov for et sunder alternativ af kager og desserter.

Anvende forskellige fremstillingsmetoder og planlægge produktionen af sunder kager og desserter samt udføre sensorisk bedømmelse af fremstillede produkter.

Opbevare kager og desserter efter gældende fødevarerlovgivning.

> **Kontakt**

Herningsholm  
Erhvervsskole  
72134500

> **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 384,00

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

> **Tilmelding**

