

# Konserveringsteknikker for kødprodukter

## Kort fortalt

Du kan selvstændigt arbejde med forskellige teknikker til konservering af kødprodukter og vurdere, hvilken indflydelse det har på kødets smag og konsistens. Du kan i arbejdet hermed medvirke til at opretholde procedure og regler for fødevarer sikkerheden.

## Fag: Konserveringsteknikker for kødprodukter

> **Fagnummer:**  
48585

> **Varighed**  
4 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 512,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 3.858,20

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere, som arbejder med forædling af inden for slagterområdet.

**Beskrivelse:** Deltageren kan

- medvirke til at opretholde fødevarer sikkerheden i arbejdet med kødprodukter ud fra kendskab til faktorer, der påvirker kødets holdbarhed
- medvirke til at undgå spredning af sundhedsfarlige kødprodukter ud fra viden om fordærvende og sygdomsfremkaldende mikroorganismer
- selvstændigt arbejde med forskellige teknikker til konservering af kød, herunder saltning, tørring, røgning, frysning og varmebehandling
- vurdere forskellige konserveringsmetoders indflydelse på kødets smag og konsistens

### > **Kontakt**

Herningsholm  
Erhvervsskole  
72134500

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 512,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.858,20

### > **Tilmelding**

