

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.

Hold

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

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**

