

Grilltilberedning i restaurant og køkken

Kort fortalt

Efter kurset kan du i professionel sammenhæng fremstille og udvikle retter, der kan tilberedes på grill, samt lave velegnet marinerings. Du får lært at anvende den bedst egnede tilberedningsmetode og -teknik i forhold til grilltype og brændselsform og samtidig opretholde god fødevarerhygiejne og sikkerhed.

Fag: Grilltilberedning i restaurant og køkken

> **Fagnummer:**
49954

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der har viden om og arbejds erfaring med madfremstilling, og som ønsker færdigheder til at arbejde professionelt med grillretter i restaurantkøkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden om:

Anvendelse af marinaer, rubs og aromaer til at lave velegnet marinerings med fokus på marinadens sensoriske egenskaber
Hvordan krav til fødevarerhygiejne og sikkerhed anvendes ved tilberedning af madvarer på grill

Du opnår færdighed i:

At udvikle retter, der kan tilberedes på grill

At anvende den bedste tilberedningsteknik og- metode i forhold til den valgte grill og brændselsform, herunder brugen af sousvide og langtidstilberedning ved lav temperatur

> Kontakt

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> Kursuspris

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> Tilmelding

