Røgning og saltning i tilberedning af mad 1 + 2

Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

Fagnummer: 48674	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

Beskrivelse: Deltageren kan:
udvælge og anvende egnede typer af fisk og skaldyr, kødtyper og fjerkræ til at røge og salte.
vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer.
anvende viden om grøntsagers struktur og egnethed i forhold til røgning og saltning.
efterleve specifikke hygiejneregler og rengøringskrav i arbejdet med røgning og saltning.

Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 2

Fagnummer: 48675	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 933,30

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.Uddannelsen bygger videre på kompetencerne fra kursets trin 1.

Beskrivelse: Deltageren kan:
anvende forskellige metoder af saltning, eksempelvis gourmet-saltning, tørsaltning og saltlager.
udvikle rubs og marinader som sensorisk egner sig til råvaren.
vurdere og udvælge træsorter eller andet brændsel, som smagsgiver i røgningen.
efterleve specifikke rengørings- og hygiejneregler inden for røgning.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.549,90

Tilmelding