

Fremstilling af supper og saucer

Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 1

Fagnummer: 48830	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.
- Fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 2

Fagnummer: 48831	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper.
- Anvende avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture.
- Fremstille consommé, creme, puré og veloutésupper.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.233,20

Tilmelding

