

# Fremstilling af supper og saucer

## Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 1

> **Fagnummer:**  
48830

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**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 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**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.

### > **Kontakt**

Herningsholm  
Erhvervsskole  
72134500

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 536,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.059,20

### > **Tilmelding**

