

Fremstilling af supper og saucer

Hold

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

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 fødevarehygiejne 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 fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 536,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.059,20

> **Tilmelding**

