

Grundtilberedning

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende de 10 tilberedningsmetoder og de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen af retter.

Hold

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

Fag: Grundtilberedning

Fagnummer: 20841	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde i et køkken eller på en restaurant og skal have helt grundlæggende viden om grundsmage og grundtilberedningsmetoder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive de sensoriske grundsmage, sød, salt, sur, umami og bitter i tilberedning.

At beskrive de typisk anvendte tilberedningsmetoder; kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.

At læse og følge en opskrift

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At arbejde med de redskaber og maskiner, der typisk anvendes ved grundtilberedning

At anvende følgende tilberedningsmetoder: Kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.

At anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 0,00

Uden for målgruppe:
DKK 0,00

Tilmelding

