Europæiske brødtyper og produktudvikling

Kort fortalt
Deltageren kan efter uddannelsen fremstille europæiske brødtyper med kolde og lange liggetider og hævemetoder. Der undervises desuden i teknikker til kvalitetsvurdering og produktudvikling.

Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

Fagnummer: 45609	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekture

Beskrivelse: Deltageren kan producere europæiske specialiteter inden for madbrød og stykbrød med anvendelse af langtids- og koldhævning, surdej og hævestykker. Deltageren kan beherske produktions- og forarbejdningsteknikker for deje med kolde og lange liggetider og hævemetoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding