

Europæiske brødtyper og produktudvikling

Kort fortalt

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

Hold

10-03-2025

Europæiske brødtyper og produktudvikling
Døesvej 70 7500 Holstebro

3 dage

Daghold

Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

Fagnummer: 45609	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

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

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 hævetemeter. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Tilmelding

