Biokemiske processer ved fremstilling af brød

Kort fortalt
Du får indsigt i de biokemiske processer, der opstår ved fremstilling af brød. Ud fra denne viden kan du vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag. Du kan korrigere for eventuelle mangler i det færdige brød, herunder justere bageprocesser.

Fag: Biokemiske processer ved fremstilling af brød

Fagnummer: 48413	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), som er beskæftiget med professionel fremstilling af brød.

Beskrivelse: Ud fra viden om de biokemiske processer, der opstår ved fremstilling af brød, kan deltageren:
- Vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag
- Korrigere i bageprocessen for at opnå den ønskede kvalitet på et færdigt brød
- Udvikle bageopskrifter og opsætte egne bageprocesser

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding