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.

Hold
Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Biokemiske processer ved fremstilling af brød

Fagnummer: 48413	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

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 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding