

Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

Kort fortalt

På kurset lærer du at anvende røgning og saltning i tilberedningen af retter for at fremme ønsket om smag og udtryk og for at øge madens og madprodukternes holdbarhed. Du lærer at udvælge og vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer samt at arbejde efter specifikke hygiejneregler i tilberedningen. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

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: Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

Fagnummer: 48674	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

Beskrivelse: Deltageren kan:

udvælge og anvende egnede typer af fisk og skaldyr, kødtyper og fjerkræ til at røge og salte.
vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer.
anvende viden om grøntsagers struktur og egnethed i forhold til røgning og saltning.
efterleve specifikke hygiejneregler og rengøringskrav i arbejdet med røgning og saltning.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

