

Fremstilling af supper og saucer – trin 1

Kort fortalt

Du kan fremstille og anvende fond og grundsuppe til de mest forekommende supper og ægte saucer. Du kan også fremstille supper og saucer, hvor du anvender ingredienser i hel- og halvfabrikata. Der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Fremstilling af supper og saucer – trin 1

Fagnummer: 48830	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.
- Fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

