

# Bagning med surdej i køkkener

## Kort fortalt

Du kan fremstille, passe og kvalitetsvurdere forskellige former for surdej. Du får indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktion, når brød, madbrød og boller bages med surdej. Du kan endvidere bedømme færdigbagt brød, madbrød og boller og tilgodese brugergrupperes behov og ønsker.

## 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: Kursusekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Bagning med surdej i køkkener

> <b>Fagnummer:</b> 48805	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Fremstille og passe forskellige former for surdej på baggrund af grundlæggende viden om surdej. Anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller ud fra indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktionelle egenskaber.

Kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle smagen og tilgodese brugergruppernes ønsker og behov.

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

