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 brugergruppers behov og ønsker.

Fag: Bagning med surdej i køkkener

Fagnummer: 48805	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

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.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding