

# Grilltilberedning i restaurant og køkken

## Kort fortalt

Efter kurset kan du i professionel sammenhæng fremstille og udvikle retter, der kan tilberedes på grill, samt lave velegnet marinerings. Du får lært at anvende den bedst egnede tilberedningsmetode og -teknik i forhold til grilltype og brændselsform og samtidig opretholde god fødevarerhygiejne og sikkerhed.

## 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: Grilltilberedning i restaurant og køkken

> <b>Fagnummer:</b> 49954	> <b>Varighed:</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der har viden om og arbejds erfaring med madfremstilling, og som ønsker færdigheder til at arbejde professionelt med grillretter i restaurantkøkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:

Anvendelse af marinaer, rubs og aromaer til at lave velegnet marinerings med fokus på marinadens sensoriske egenskaber  
Hvordan krav til fødevarerhygiejne og sikkerhed anvendes ved tilberedning af madvarer på grill

Du opnår færdighed i:

At udvikle retter, der kan tilberedes på grill  
At anvende den bedste tilberedningsteknik og- metode i forhold til den valgte grill og brændselsform, herunder brugen af sousvide og langtidstilberedning ved lav temperatur

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

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

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

> **Tilmelding**

