

# Introduktion til pølsemageri

## Kort fortalt

På kurset får du introduktion til pølsemageri. Her lærer du at arbejde med bindefars, opbevare og behandle produkter korrekt og forstå konserveringsteknikker. Du lærer desuden at benytte forskellige maskiner, forædle produkter og fremstille en pølse korrekt.

## 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: Introduktion til pølsemageri

> <b>Fagnummer:</b> 49996	> <b>Varighed:</b> 3 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 0,00

**Målgruppe:** Kurset henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevarefremstilling og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til forædling og kvalitetsbedømmelse af kød.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:  
At arbejde korrekt med bindefars  
At opbevare og behandle produkter, så holdbarheden forlænges  
At forstå konserveringsteknikker i arbejdet med pølsemageri  
At sortere kød inden for forskellige kategorier

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:  
At benytte pølsestopper og lynhakker korrekt  
At forædle produkter  
At fremstille en pølse, der har den krævede konsistens i forhold til den pågældende pølsetype

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 0,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 0,00

> **Tilmelding**

