

Detailudskæring

Fag: Detailudskæring af delstykker af kød

Fagnummer: 49971	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 872,00	Uden for målgruppe: DKK 4.503,20

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

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At kende de forskellige delstykkers anvendelse
- At efterleve gældende hygiejne forskrifter
- At kende forskellige dyrearters alder og race
- At kvalitetsbedømme kød
- At genkende de forskellige dele af dyret
- At udøve egenkontrol

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:

- At håndtere knive og andre værktøjer korrekt og sikkerhedsmæssigt ansvarligt
- At kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet
- At detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt
- At tilberede forskellige udskæringer korrekt

Kursuspris

AMU:
DKK 2.496,00

Uden for målgruppe:
DKK 13.087,20

Tilmelding



Fag: Salt- og røgmetoder for kødprodukter

Fagnummer: 49979	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	Uden for målgruppe: DKK 5.564,00

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

Beskrivelse: Du opnår viden, som dig i stand til:

- At følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved opgaver inden for forædling
- At opretholde fødevarer sikkerhed i arbejdet med kødprodukter herunder undgå spredning af sundhedsfarlige bakterier
- At efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne
- At beregne basale kalkulationer på aktuelle produkter herunder beregning af svind
- At vurdere forskellige konserveringsmetoders indflydelse på kødets smag og konsistens
- At genkende grundsmage

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:

- Detailudskæring af kødstykker
- Klargøring af kødstykker til marinering, saltning eller lign.
- At håndtere knive og andre værktøjer korrekt og sikkerhedsmæssigt ansvarligt
- At arbejde med forskellige teknikker til konservering af kød, herunder saltning, tørring, røgning, frysning og varmebehandling
- At sammensætte grundsmage for at opnå umami

Fag: Introduktion til pølsemageri

Fagnummer: 49996	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 3.442,40

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevarerfremstilling 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