

Fremstilling af supper og saucer 1

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.

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: Fremstilling af supper og saucer 1

Fagnummer: 20853	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At gengive gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

At redegøre for grundprincipperne ved udarbejdelse af fonder, grundsupper og saucer.

At beskrive hvilke supper og saucer, der typisk serveres med udvalgte råvaretyper.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.

At fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

