

Grundtilberedning

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende de 10 tilberedningsmetoder og de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen af retter.

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: Grundtilberedning

Fagnummer: 20841	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	Uden for målgruppe: DKK 3.666,50

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde i et køkken eller på en restaurant og skal have helt grundlæggende viden om grundsmage og grundtilberedningsmetoder.

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

- At beskrive de sensoriske grundsmage, sød, salt, sur, umami og bitter i tilberedning.
- At beskrive de typisk anvendte tilberedningsmetoder; kogning, bagning, stegning og jævnevismetoder.
- At læse og følge en opskrift
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 - At arbejde med de redskaber og maskiner, der typisk anvendes ved grundtilberedning
 - At anvende følgende tilberedningsmetoder: Kogning, bagning, stegning og jævnevismetoder.
 - At anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
 - At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 1.040,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.666,50

Tilmelding

