

# Biokemiske processer ved fremstilling af brød

## Kort fortalt

Du får indsigt i de biokemiske processer, der opstår ved fremstilling af brød. Ud fra denne viden kan du vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag. Du kan korrigere for eventuelle mangler i det færdige brød, herunder justere bageprocesser.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Biokemiske processer ved fremstilling af brød

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>48413     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), som er beskæftiget med professionel fremstilling af brød.

**Beskrivelse:** Ud fra viden om de biokemiske processer, der opstår ved fremstilling af brød, kan deltageren:

- Vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag
- Korrigere i bageprocessen for at opnå den ønskede kvalitet på et færdigt brød
- Udvikle bageopskrifter og opsætte egne bageprocesser

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

