



# Rullede deje - Bager

## Hold

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

## Fag: Rullede deje - Bager

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>12072       | <b>Varighed</b><br>5 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 1.040,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 3.666,50 |

**Beskrivelse:** Eleven kan fremstille fyld - og indlægsmasser til rullet bagværk.

Eleven kan fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter. Eleven kan fremstille store og små wienerbrødstyper.

Eleven kan fremstille forskellige typer morgenbrød ud af rullede deje. Eleven kan fremstille butterdej til halvfabrikata samt tilbehør til mad

Eleven kan fremstille rullede produkter til køl og frost samt beherske indfrysning, optøning, raskning, udbagning, glasering og relevante dekorationsmetoder.

Eleven kan anvende de til enhver tid anvendte indrulningsprodukter, som smør, margarine etc.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 1.040,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 3.666,50

## Tilmelding

