

Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

Kort fortalt

På kurset lærer du at anvende røgning og saltning i tilberedningen af retter for at fremme ønsket om smag og udtryk og for at øge madens og madprodukternes holdbarhed. Du lærer at udvælge og vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer samt at arbejde efter specifikke hygiejneregler i tilberedningen. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

Fagnummer: 48674	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

Beskrivelse: Deltageren kan:

- udvælge og anvende egnede typer af fisk og skaldyr, kødtyper og fjerkræ til at røge og salte.
- vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer.
- anvende viden om grøntsagers struktur og egnethed i forhold til røgning og saltning.
- efterleve specifikke hygiejneregler og rengøringskrav i arbejdet med røgning og saltning.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

