



# Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

## Kort fortalt

Du lærer at planlægge og fremstille forskellige typer af syltninger og fermenteringer af sæsonens råvarer, der kan anvendes som gastronomisk supplement og raffinement i nye og klassiske retter.

## Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48682     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 624,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.299,90 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i restauranter, caféer, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende viden om fermentering og syltning til:

At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.

At udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild.

At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

At efterleve specifikke hygiejneregler gældende for området.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.299,90

## Tilmelding

