Fremstilling af supper og saucer - trin 2

Kort fortalt

Du kan anvende bouilloner og supper til fremstilling af ægte saucer til forskellige kødtyper. Du kan også anvende avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture samt fremstille consommé, creme, puré og veloutésupper. Ved kursusstart skal du have kompetencer svarende til 48830 Fremstilling af supper og saucer - trin 1

Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 2

Fagnummer: 48831	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper.
Anvende avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture.
Fremstille consommé, creme, puré og veloutésupper.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding