

# Bagning med surdej i køkkener

## Kort fortalt

Du kan fremstille, passe og kvalitetsvurdere forskellige former for surdej. Du får indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktion, når brød, madbrød og boller bages med surdej. Du kan endvidere bedømme færdigbagt brød, madbrød og boller og tilgodese brugergruppers behov og ønsker.

## Hold

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

## Fag: Bagning med surdej i køkkener

<b>Fagnummer:</b> 48805	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Fremstille og passe forskellige former for surdej på baggrund af grundlæggende viden om surdej.

Anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller ud fra indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktionelle egenskaber.

Kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle smagen og tilgodese brugergruppernes ønsker og behov.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.616,60

## Tilmelding

