Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer og at anvende syltede og fermenterede produkter til at forfine klassiske retter.

Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Fagnummer: 20862	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner samt catering virksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man udnytter overskud fra madtilberedningen i forhold til at producere forråd og mindske madspild.
At redegøre for specifikke hygiejneregler gældende for området.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.
At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding