

# Grundtilberedning

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende de 10 tilberedningsmetoder og de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen af retter.

## Hold

01-02-2027

Grundtilberedning

Døesvej 70 7500 Holstebro

5 dage

Daghold

## Fag: Grundtilberedning

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>20841       | <b>Varighed</b><br>5 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 1.090,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 3.805,75 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde i et køkken eller på en restaurant og skal have helt grundlæggende viden om grundsmage og grundtilberedningsmetoder.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive de sensoriske grundsmage, sød, salt, sur, umami og bitter i tilberedning.

At beskrive de typisk anvendte tilberedningsmetoder; kogning, bagning, stegning og jævnevismetoder.

At læse og følge en opskrift

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At arbejde med de redskaber og maskiner, der typisk anvendes ved grundtilberedning

At anvende følgende tilberedningsmetoder: Kogning, bagning, stegning og jævnevismetoder.

At anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 1.090,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 3.805,75

## Tilmelding

