

# Fremstilling af supper og saucer 1+2

## Fag: Fremstilling af supper og saucer 1

<b>Fagnummer:</b> 20853	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

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

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

At redegøre for grundprincipperne ved udarbejdelse af fonder, grundsupper og saucer.

At beskrive hvilke supper og saucer, der typisk serveres med udvalgte råvaretyper.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.

At fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.

## Fag: Fremstilling af supper og saucer 2

<b>Fagnummer:</b> 20854	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At redegøre for grundprincipperne ved anvendelse af avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture.

At redegøre for gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet

At beskrive hvordan råvarer, der typisk bliver tilovers efter øvrig madfremstilling, med fordel kan anvendes ved produktion af supper og saucer.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper.

At fremstille udvalgte consommé, crème, puré og veloutésupper.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 832,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 3.233,20

## Tilmelding

