

Grundtilberedning

Kort fortalt

Du kan anvende grundtilberedninger og -metoder inden for stegning, kogning, bagning og jævning. I tilberedningen kan du anvende køkkenfaglige termer, udvælge de rette råvarer og anvende de fem grundsmage.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at bruge grundtilberedninger og -metoder inden for stegning, kogning, bagning og jævning
- Du lærer at bruge køkkenfaglige termer
- Du lærer at udvælge de rette råvarer og bruge de fem grundsmage

Fag: Grundtilberedning

› **Fagnummer:**

48837

› **Varighed**

3 dage

› **AMU-pris:**

DKK 378,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 2.054,15

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

Beskrivelse: Du kan:

- Anvende de mest forekommende grundtilberedninger og -metoder inden for fx stegning, kogning, bagning og jævning til restaurant, kantine og catering.
- Anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
- Udvælge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

› **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 378,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.054,15

› **Tilmelding**

