



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 402,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.174,40

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.
- Udvalge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningsmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 402,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 2.174,40

> Tilmelding

