



Konserveringsteknikker for kødprodukter

Kort fortalt

Du kan selvstændigt arbejde med forskellige teknikker til konservering af kødprodukter og vurdere, hvilken indflydelse det har på kødets smag og konsistens. Du kan i arbejdet hermed medvirke til at opretholde procedure og regler for fødevarer sikkerheden.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får kendskab til faktorer, der påvirker kødets holdbarhed
- Du lærer, hvordan du undgår spredning af sundhedsfarlige kødprodukter
- Du lærer om fordærvende og sygdomsfremkaldende mikroorganismer
- Du lærer teknikker til konservering af kød
- Du får viden om, hvordan de forskellige konserveringsmetoder påvirker kødets smag og konsistens

Fag: Konserveringsteknikker for kødprodukter

Fagnummer: 48585	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 512,00	Uden for målgruppe: DKK 3.858,20

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere, som arbejder med forædling af inden for slagterområdet.

Beskrivelse: Deltageren kan

- medvirke til at opretholde fødevarer sikkerheden i arbejdet med kødprodukter ud fra kendskab til faktorer, der påvirker kødets holdbarhed
- medvirke til at undgå spredning af sundhedsfarlige kødprodukter ud fra viden om fordærvende og sygdomsfremkaldende mikroorganismer
- selvstændigt arbejde med forskellige teknikker til konservering af kød, herunder saltning, tørring, røgning, frysning og varmebehandling
- vurdere forskellige konserveringsmetoders indflydelse på kødets smag og konsistens

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 512,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.858,20

Tilmelding

