



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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold;

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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 512,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.858,20

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

Tilmelding