

Forædling af fisk

Kort fortalt

Du lærer ved anvendelse af konserveringsmetoder og hjælpe- og tilsætningsstoffer at forædle fiskeprodukter.

Fag: Forædling af fisk

> **Fagnummer:**

48497

> **Varighed**

3 dage

> **AMU-pris:**

DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 2.951,15

Målgruppe: Faglærte og ufaglærte personer har adgang til uddannelsen. Uddannelsesmålet retter sig primært mod personer, som arbejder i virksomheder, hvor der arbejdes med forædling af fiskeprodukter.

Beskrivelse: På baggrund af viden om konserveringsmetoder samt hjælpe- og tilsætningsstoffer kan deltageren udføre forædling af ferske og frosne fisk herunder indfrysning, saltning, rygning og marinering. Deltageren kan kvalitetsvurdere rå- og færdigvarer, beregne spildprocent og generelt vurdere de økonomiske og kvalitetsmæssige aspekter ved forædling af fisk. Deltageren kan desuden udføre forædlingsopgaverne under særlig hensyntagen til hygiejnekrav.

> **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

> **Kursuspris**

AMU-målgruppe:

DKK 384,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**

DKK 2.951,15

> **Tilmelding**

