



Europæiske brødtyper og produktudvikling

Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen fremstille europæiske brødtyper med kolde og lange liggetider og hævemethoder. Der undervises desuden i teknikker til kvalitetsvurdering og produktudvikling.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at fremstille europæiske brødtyper med kolde og lange liggetider og hævemethoder
- Du lærer teknikker, som du kan bruge til kvalitetsvurdering og produktudvikling

Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 45609 | Varighed 3 dage |
| AMU-pris: DKK 654,00 | Uden for målgruppe: DKK 2.387,45 |

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur

Beskrivelse: Deltageren kan producere europæiske specialiteter inden for madbrød og stykbrød med anvendelse af langtids- og koldhævning, surdej og hævestykker. Deltageren kan beherske produktions- og forarbejdningsteknikker for deje med kolde og lange liggetider og hævemethoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Tilmelding

