

Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et sortiment af de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet. Deltageren kan herunder arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer samt indfrysnings- og dekorationsteknikker.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

Fagnummer: 48036	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Målgruppe: Arbejsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

Beskrivelse: Deltageren kan:
Fremstille et udvalg af is baseret på de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet.
Arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer til de grundlæggende istyper.
Anvende forskellige teknikker til indfrysning og dekoration af is.
Fremstille is, der efterlever gældende lovgivning og regler for hygiejne og opbevaring.

Tilmelding