



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 indfrysings- og dekorationsteknikker.

Hold

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

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

Fag: Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

> **Fagnummer:**
48036

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.529,60

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 268,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.529,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen 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

