Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister



Brød med surdej

Kort fortalt

Du kan udvikle og fremstille smags- og næringsgivende brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper, syrning samt sensorik og ernæring.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du kan udvikle og fremstille smags- og næringsgivende brød og rugbrød med surdej
- Du får viden om surdej, fermentering, meltyper, syrning samt sensorik og ernæring

Fag: Brød med surdej

Fagnummer: 49448	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe:

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syrning.
Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syrning.
Inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding