

Også for ledige (6 ugers)



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.

Hold

Løbende optag

Brød kurser forår 2025 - april
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Brød kurser forår 2025 - april
Valbyvej 69 4200

Daghold

Løbende optag

Brød kurser forår 2025 - april
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

Yderligere 9 hold

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 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Også for ledige (6 ugers)

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.

Ikke AMU-målgruppe,

fremmøde:

DKK 1.616,60

Tilmelding

