



Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

Kort fortalt

På kurset lærer du at anvende røgning og saltning i tilberedningen af retter for at fremme ønsket om smag og udtryk og for at øge madens og madprodukternes holdbarhed. Du lærer at udvælge og vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer samt at arbejde efter specifikke hygiejneregler i tilberedningen. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

> **Fagnummer:**
48674

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 416,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.616,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

Beskrivelse: Deltageren kan:
udvælge og anvende egnede typer af fisk og skaldyr, kødtyper og fjerkræ til at røge og salte.
vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer.
anvende viden om grøntsagers struktur og egnethed i forhold til røgning og saltning.
efterleve specifikke hygiejneregler og rengøringskrav i arbejdet med røgning og saltning.

> Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.616,60

> Tilmelding

