

Fremstilling af supper og saucer - trin 1

Kort fortalt

Du kan fremstille og anvende fond og grundsuppe til de mest forekommende supper og ægte saucer. Du kan også fremstille supper og saucer, hvor du anvender ingredienser i hel- og halvfabrikata. Der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 1

› **Fagnummer:**

48830

› **Varighed**

2 dage

› **AMU-pris:**

DKK 252,00

› **Uden for målgruppe:**

DKK 1.446,10

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.
- Fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

› **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

› **Kursuspris**

AMU:

DKK 252,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.446,10

› **Tilmelding**

