



# 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.

## Hold

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

## Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 1

> **Fagnummer:**  
48830

> **Varighed**  
2 dage

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

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

**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-målgruppe:**  
DKK 268,00

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

### > Tilmelding

