

Fremstilling af kuvert og madbrød

Kort fortalt

Du lærer at fremstille brød ud fra viden om mel- og korntyper samt hævemidler og arbejde efter regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Hold

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

Fag: Fremstilling af kuvert og madbrød

› **Fagnummer:**

48815

› **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. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.

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**

