

# Grilltilberedning i restaurant og køkken

## Kort fortalt

Efter kurset kan du i professionel sammenhæng fremstille og udvikle retter, der kan tilberedes på grill, samt lave velegnet marinering. Du får lært at anvende den bedst egnede tilberedningsmetode og -teknik i forhold til grilltype og brændselsform og samtidig opretholde god fødevarehygiejne og sikkerhed.

## Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

## Fag: Grilltilberedning i restaurant og køkken

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>49954 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.678,30 |

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**
DKK 436,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**
DKK 1.678,30

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der har viden om og arbejdserfaring med madfremstilling, og som ønsker færdigheder til at arbejde professionelt med grillretter i restaurantkøkkener.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:
Anvendelse af marinaer, rubs og aromaer til at lave velegnet marinering med fokus på marinadens sensoriske egenskaber
Hvordan krav til fødevarehygiejne og sikkerhed anvendes ved tilberedning af madvarer på grill

Du opnår færdighed i:
At udvikle retter, der kan tilberedes på grill
At anvende den bedste tilberedningsteknik og- metode i forhold til den valgte grill og brændselsform, herunder brugen af sousvide og langtidstilberedning ved lav temperatur

## Tilmelding