Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister

Salt- og røgmetoder for kødprodukter

Kort fortalt

Du lærer at gøre kød klar til matinering, saltning eller lign., at håndtere knive og forskellige teknikker til konservering. Du lærer desuden at genkende grundsmage og vurdere forskellige konserveringsmetoder.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Salt- og røgmetoder for kødprodukter

Fagnummer: 49979	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 5.564,00

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevarefremstilling og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til forædling og kvalitetsbedømmelse af kød.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.090,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 5.564,00

Tilmelding

Beskrivelse: Du opnår viden, som dig retand til:
At følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved opgaver inden for forædling
At opretholde fødevaresikkerhed i arbejdet med kødprodukter herunder undgå spredning af sundhedsfarlige bakterier
At efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne
At beregne basale kalkulationer på aktuelle produkter herunder beregning af svind
At vurdere forskellige konserveringsmetoders indflydelse på kødets smag og konsistens
At genkende grundsmage

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:
Detailudskæring af kødstykker
Klargøring af kødstykker til marinering, saltning eller lign.
At håndtere knive og andre værktøjer korrekt og sikkerhedsmæssigt ansvarligt
At arbejde med forskellige teknikker til konservering af kød, herunder saltning, tørring, røgning, frysning og varmebehandling
At sammensætte grundsmage for at opnå umami

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888