Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister

Introduktion til pølsemageri

Kort fortalt

På kurset får du introduktion til pølsemageri. Her lærer du at arbejde med bindefars, opbevare og behandle produkter korrekt og forstå konserveringsteknikker. Du lærer desuden at benytte forskellige maskiner, forædle produkter og fremstille en pølse korrekt.

Kontakt

Sara El Issa
2519 2807
sara@zbc.dk

Fag: Introduktion til pølsemageri

Fagnummer: 49996	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.442,40

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

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At arbejde korrekt med bindefars
At opbevare og behandle produkter, så holdbarheden forlænges
At forstå konserveringsteknikker i arbejdet med pølsemageri
At sortere kød inden for forskellige kategorier

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:
At benytte pølsestopper og lynhakker korrekt
At forædle produkter
At fremstille en pølse, der har den krævede konsistens i forhold til den pågældende pølsetype

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.442,40

Tilmelding