



# 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

<b>Fagnummer:</b> 49996	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

