

Også for ledige (6 ugers)



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.

Hold

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

Fag: Introduktion til pølsemageri

Fagnummer: 49996	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 3.334,30

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

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.334,30

Tilmelding

