



Bagning med surdej i køkkener

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende forskellige former for surdej ved bagning af brød - og at kunne tilpasse og udvikle smag af brød bagt med surdej.

Fag: Baging med surdej i køkkener

Fagnummer: 20961	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.678,30

Målgruppe: Faglærte og ikke-faglærte med erfaring og kompetence inden for tilberedning af måltider, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At forklare surdejes egenskaber og bageingrediensernes funktionelle egenskaber.
- At forklare bageteknikker med surdeje.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
- At anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller.
- At fremstille og passe forskellige former for surdej.
- At kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle og tilpasse smag.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding

