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.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Bagning 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.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding