Også for ledige (6 ugers)



Fremstilling af supper og saucer 1

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Fremstilling af supper og saucer 1

Fagnummer: 20853	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At gengive gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.
At redegøre for grundprincipperne ved udarbejdelse af fonder, grundsupper og saucer.
At beskrive hvilke supper og saucer, der typisk serveres med udvalgte råvaretyper.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.
At fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding