

Fremstilling af supper og saucer 2

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper, samt at fremstille consommé, creme, puré og veloutésupper.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Fremstilling af supper og saucer 2

Fagnummer: 20854	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

Tilmelding

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for grundprincipperne ved anvendelse af avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture.
At redegøre for gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet
At beskrive hvordan råvarer, der typisk bliver tilovers efter øvrig madfremstilling, med fordel kan anvendes ved produktion af supper og saucer.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper.
At fremstille udvalgte consommé, creme, puré og veloutésupper.