Også for ledige (6 ugers) | Regionale positivlister

Grundtilberedning

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende de 10 tilberedningsmetoder og de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen af retter.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Grundtilberedning

Fagnummer: 20841	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.090,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.805,75

Tilmelding

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde i et køkken eller på en restaurant og skal have helt grundlæggende viden om grundsmage og grundtilberedningsmetoder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive de sensoriske grundsmage, sød, salt, sur, umami og bitter i tilberedning.
At beskrive de typisk anvendte tilberedningsmetoder; kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.
At læse og følge en opskrift
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At arbejde med de redskaber og maskiner, der typisk anvendes ved grundtilberedning
At anvende følgende tilberedningsmetoder: Kogning, bagning, stegning og jævne-stivnemetoder.
At anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.