



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.

Hold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2026 - maj
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Sommer 2026 - jun
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

TEST HOLD TIL STIL, TILMELD DIG IKKE
C.A. Olesensvej 2 4200

Daghold

Fag: Grundtilberedning

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

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.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.090,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.805,75

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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tilmelding

