



Grundtilberedning

Kort fortalt

Du kan anvende grundtilberedninger og -metoder inden for stegning, kogning, bagning og jævning. I tilberedningen kan du anvende køkkenfaglige termer, udvælge de rette råvarer og anvende de fem grundsmage.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold;

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at bruge grundtilberedninger og -metoder inden for stegning, kogning, bagning og jævning
- Du lærer at bruge køkkenfaglige termer
- Du lærer at udvælge de rette råvarer og bruge de fem grundsmage

Fag: Grundtilberedning

Fagnummer: 48837	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

- Anvende de mest forekommende grundtilberedninger og -metoder inden for fx stegning, kogning, bagning og jævning til restaurant, kantine og catering.
- Anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
- Udvælge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

