



Europæiske brødtyper og produktudvikling

Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen fremstille europæiske brødtyper med kolde og lange liggetider og hævemetoder. Der undervises desuden i teknikker til kvalitetsvurdering og produktudvikling.

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 fremstille europæiske brødtyper med kolde og lange liggetider og hævemetoder
- Du lærer teknikker, som du kan bruge til kvalitetsvurdering og produktudvikling

Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

Fagnummer: 45609	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfektur

Beskrivelse: Deltageren kan producere europæiske specialiteter inden for madbrød og stykbrød med anvendelse af langtids- og koldhævning, surdej og hævestykker. Deltageren kan beherske produktions- og forarbejdningsteknikker for dej med kolde og lange liggetider og hævemetoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Også for ledige (6 ugers)

Tilmelding

