



Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Kort fortalt

Du lærer at planlægge og fremstille forskellige typer af syltninger og fermenteringer af sæsonens råvarer, der kan anvendes som gastronomisk supplement og raffinement i nye og klassiske retter.

Hold

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Fagnummer: 48682	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om fermentering og syltning til:
At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.
At udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild.
At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.
At efterleve specifikke hygiejneregler gældende for området.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

