Røgning og saltning i tilberedning af mad 2

Kort fortalt

På kurset lærer du forskellige metoder af saltning i tilberedningen af retter for at fremme ønsket om smag og udtryk og for at øge madens og madprodukternes holdbarhed. Du lærer at udvikle egnede rubs og marinader til røgning af råvarer og udvælge træsorter eller andet brændsel, som smagsgiver i røgningen. Uddannelsen bygger videre på kompetencerne fra kursets trin 1.

Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 2

Fagnummer: 48675	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	**Uden for målgruppe:** DKK 933,30

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.Uddannelsen bygger videre på kompetencerne fra kursets trin 1.

Beskrivelse: Deltageren kan:
anvende forskellige metoder af saltning, eksempelvis gourmet-saltning, tørsaltning og saltlager.
udvikle rubs og marinader som sensorisk egner sig til råvaren.
vurdere og udvælge træsorter eller andet brændsel, som smagsgiver i røgningen.
efterleve specifikke rengørings- og hygiejneregler inden for røgning.

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding