

# Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

## Kort fortalt

Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer, fremstille dej, bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

## Fag: Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

<b>Fagnummer:</b> 40781	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der arbejder med fremstilling af brød og som ønsker kompetencer til at kunne fremstille brød med fibre og fuldkorn.

**Beskrivelse:** Deltageren kan på baggrund af kendskab til definitionen på fuldkorn udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.

Deltageren kan fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.678,30

## Tilmelding

