

Europæiske brødtyper og produktudvikling

Kort fortalt

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

Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

> **Fagnummer:**
45609

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 378,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.054,15

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

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 deje med kolde og lange liggetider og hævetemoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

> Kontakt

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> Kursuspris

AMU:
DKK 378,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.054,15

> Tilmelding

