

# 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.

## Fag: Europæiske brødtyper og produktudvikling

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Fagnummer:</b><br>45609     | <b>Varighed</b><br>3 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 624,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 2.299,90 |

**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 hævemetoder. Endvidere kan deltageren anvende teknikker til kvalitetsvurdering.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.299,90

## Tilmelding

