

# Europæiske brødtyper og produktudvikling

## Kort fortalt

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

## Hold

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

## 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 dej med kolde og lange liggetider og hævemethoder. 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

