

Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et sortiment af de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet. Deltageren kan herunder arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer samt indfrysings- og dekorationsteknikker.

Fag: Erhvervsproduktion af iscremer, parfait og sorbet

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 48036 | Varighed 2 dage |
| AMU-pris: DKK 416,00 | Uden for målgruppe: DKK 1.616,60 |

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen henvender sig til medarbejdere, som er beskæftiget inden for bager- og konditorområdet.

Beskrivelse: Deltageren kan:

- Fremstille et udvalg af is baseret på de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet.
- Arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer til de grundlæggende istyper.
- Anvende forskellige teknikker til indfrysning og dekoration af is.
- Fremstille is, der efterlever gældende lovgivning og regler for hygiejne og opbevaring.

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Tilmelding

