

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.

Hold

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

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

