

Biokemiske processer ved fremstilling af brød

Kort fortalt

Du får indsigt i de biokemiske processer, der opstår ved fremstilling af brød. Ud fra denne viden kan du vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag. Du kan korrigere for eventuelle mangler i det færdige brød, herunder justere bageprocesser.

Hold

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

Fag: Biokemiske processer ved fremstilling af brød

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 48413 | Varighed 2 dage |
| AMU-pris: DKK 416,00 | Uden for målgruppe: DKK 1.616,60 |

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), som er beskæftiget med professionel fremstilling af brød.

Beskrivelse: Ud fra viden om de biokemiske processer, der opstår ved fremstilling af brød, kan deltageren:

- Vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag
- Korrigere i bageprocessen for at opnå den ønskede kvalitet på et færdigt brød
- Udvikle bageopskrifter og opsætte egne bageprocesser

Kursuspris

AMU:
 DKK 416,00

Uden for målgruppe:
 DKK 1.616,60

Tilmelding

