

# Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

## Kort fortalt

På kurset lærer du at anvende røgning og saltning i tilberedningen af retter for at fremme ønsket om smag og udtryk og for at øge madens og madprodukternes holdbarhed. Du lærer at udvælge og vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer samt at arbejde efter specifikke hygiejneregler i tilberedningen. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

## Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

<b>Fagnummer:</b> 48674	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

- udvælge og anvende egnede typer af fisk og skaldyr, kødtyper og fjerkræ til at røge og salte.
- vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer.
- anvende viden om grøntsagers struktur og egnethed i forhold til røgning og saltning.
- efterleve specifikke hygiejneregler og rengøringskrav i arbejdet med røgning og saltning.

## Kursuspris

**AMU:**  
 DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
 DKK 1.616,60

## Tilmelding

