

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.

Hold

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

Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

> Fagnummer: 48674	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 252,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.446,10

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.

> **Kontakt**
 Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**
AMU:
 DKK 252,00
Uden for målgruppe:
 DKK 1.446,10

> **Tilmelding**

