

# 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 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

**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 268,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

> **Tilmelding**

