

# Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

## Kort fortalt

Du lærer at planlægge og fremstille forskellige typer af syltninger og fermenteringer af sæsonens råvarer, der kan anvendes som gastronomisk supplement og raffinement i nye og klassiske retter.

## Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

> **Fagnummer:**  
48682

> **Varighed**  
3 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 378,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.054,15

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende viden om fermentering og syltning til:

At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.

At udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild.

At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

At efterleve specifikke hygiejneregler gældende for området.

### > Kontakt

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 378,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.054,15

### > Tilmelding

