

# Grundtilberedning

## Kort fortalt

Du kan anvende grundtilberedninger og -metoder inden for stegning, kogning, bagning og jævning. I tilberedningen kan du anvende køkkenfaglige termer, udvælge de rette råvarer og anvende de fem grundsmage.

## Hold

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

## Fag: Grundtilberedning

> **Fagnummer:**  
48837

> **Varighed**  
3 dage

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

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

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

### Beskrivelse: Du kan:

- Anvende de mest forekommende grundtilberedninger og -metoder inden for fx stegning, kogning, bagning og jævning til restaurant, kantine og catering.
- Anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
- Udvælge de råvarer, der passer til de enkelte emners tilberedningmetoder og fremstilling.
- Anvende køkkenfaglige termer.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

### > Kontakt

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 378,00

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

### > Tilmelding

