

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 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

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 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> Tilmelding

