Fremstilling af supper og saucer - trin 1

Kort fortalt

Du kan fremstille og anvende fond og grundsuppe til de mest forekommende supper og ægte saucer. Du kan også fremstille supper og saucer, hvor du anvender ingredienser i hel- og halvfabrikata. Der findes også et trin 2 af kurset.

Hold

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

Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 1

Fagnummer: 48830	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan:
- Fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.
- Fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding