

# Fremstilling af supper og saucer - trin 2

## Kort fortalt

Du kan anvende bouilloner og supper til fremstilling af ægte saucer til forskellige kødtyper. Du kan også anvende avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture samt fremstille consommé, creme, puré og veloutésupper. Ved kursusstart skal du have kompetencer svarende til 48830 Fremstilling af supper og saucer - trin 1

## Fag: Fremstilling af supper og saucer - trin 2

<p> <b>&gt; Fagnummer:</b>            48831         </p>	<p> <b>&gt; Varighed</b>            2 dage         </p>
<p> <b>&gt; AMU-pris:</b>            DKK 252,00         </p>	<p> <b>&gt; Uden for målgruppe:</b>            DKK 1.446,10         </p>

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper.

Anvende avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture.

Fremstille consommé, creme, puré og veloutésupper.

Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

**> Kontakt**

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

**> Kursuspris**

**AMU:**  
 DKK 252,00

**Uden for målgruppe:**  
 DKK 1.446,10

**> Tilmelding**

