

Salt- og røgmetoder for kødprodukter

Kort fortalt

Du lærer at gøre kød klar til marinering, saltning eller lign., at håndtere knive og forskellige teknikker til konservering. Du lærer desuden at genkende grundsmage og vurdere forskellige konserveringsmetoder.

Fag: Salt- og røgmetoder for kødprodukter

> **Fagnummer:**
49979

> **Varighed:**
5 dage

> **AMU-pris:**
DKK 670,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 5.017,25

Målgruppe: Kurset henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevarerfremstilling og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til forædling og kvalitetsbedømmelse af kød.

Beskrivelse: Du opnår viden, som dig i stand til:

- At følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved opgaver inden for forædling
- At opretholde fødevarer sikkerhed i arbejdet med kødprodukter herunder undgå spredning af sundhedsfarlige bakterier
- At efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne
- At beregne basale kalkulationer på aktuelle produkter herunder beregning af svind
- At vurdere forskellige konserveringsmetoders indflydelse på kødets smag og konsistens
- At genkende grundsmage

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:

- Detailudskæring af kødstykker
- Klargøring af kødstykker til marinering, saltning eller lign.
- At håndtere knive og andre værktøjer korrekt og sikkerhedsmæssigt ansvarligt
- At arbejde med forskellige teknikker til konservering af kød, herunder saltning, tørring, røgning, frysning og varmebehandling
- At sammensætte grundsmage for at opnå umami

> **Kursuspris**
AMU:
 DKK 670,00

Uden for målgruppe:
 DKK 5.017,25

> **Tilmelding**

