

Introduktion til pølsemageri

Kort fortalt

På kurset får du introduktion til pølsemageri. Her lærer du at arbejde med bindefars, opbevare og behandle produkter korrekt og forstå konserveringsteknikker. Du lærer desuden at benytte forskellige maskiner, forædle produkter og fremstille en pølse korrekt.

Fag: Introduktion til pølsemageri

> **Fagnummer:**
49996

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 3.106,35

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 gør dig i stand til:
 At arbejde korrekt med bindefars
 At opbevare og behandle produkter, så holdbarheden forlænges
 At forstå konserveringsteknikker i arbejdet med pølsemageri
 At sortere kød inden for forskellige kategorier

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:
 At benytte pølsestopper og lynhakker korrekt
 At forædle produkter
 At fremstille en pølse, der har den krævede konsistens i forhold til den pågældende pølsetype

> Kursuspris

AMU:
DKK 402,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.106,35

> Tilmelding

