

# 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.

## Hold

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

## Fag: Introduktion til pølsemageri

> <b>Fagnummer:</b> 49996	> <b>Varighed</b> 3 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 402,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.106,35

**Målgruppe:** Kurset henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevarefremstilling 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

