

Pålægstyper

Fag: Nye pålægstyper af sæsonens råvarer

> Fagnummer: 48681	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 268,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.529,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan:
 udvikle og fremstille nye pålægstyper af sæsonens råvarer og overskydende madproduktion.
 arbejde kreativt med udvikling af pålæg af vegetabiliske råvarer til færdig- eller semiproduceret pålægsprodukter.
 reducere mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer i pålægsproduktionen.
 efterleve gældende hygiejneregler i arbejdet med fremstilling af pålæg.

Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 1

> Fagnummer: 48674	> Varighed 2 dage
> AMU-pris: DKK 268,00	> Uden for målgruppe: DKK 1.529,60

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende. Kurset er 1. trin ud af 2 og giver de kompetencer, der er forudsætning for deltagelse i 48675 Røgning og saltning i tilberedning af mad 2.

Beskrivelse: Deltageren kan:
 udvælge og anvende egnede typer af fisk og skaldyr, kødtyper og fjerkræ til at røge og salte.
 vurdere brugen af kold- og varmrøgning til udvalgte råvarer.
 anvende viden om grøntsagers struktur og egnethed i forhold til røgning og saltning.
 efterleve specifikke hygiejneregler og rengøringskrav i arbejdet med røgning og saltning.

Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 2

> Fagnummer: 48675	> Varighed 1 dag
> AMU-pris: DKK 134,00	> Uden for målgruppe: DKK 884,80

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende. Uddannelsen bygger videre på kompetencerne fra kursets trin 1.

Beskrivelse: Deltageren kan:
 anvende forskellige metoder af saltning, eksempelvis gourmet-saltning, tørsaltning og saltlager.
 udvikle rubs og marinader som sensorisk egner sig til råvaren.
 vurdere og udvælge træsorter eller andet brændsel, som smags giver i røgningen.
 efterleve specifikke rengørings- og hygiejneregler inden for røgning.

> **Kontakt**
 Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**
AMU:
 DKK 670,00
Uden for målgruppe:
 DKK 3.944,00

> **Tilmelding**

