

Pålægstyper

Hold

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

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.

> Kontakt

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> Kursuspris

AMU:
DKK 670,00

Uden for målgruppe:
DKK 3.944,00

> Tilmelding



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 smagsgiver i røgningen.
efterleve specifikke rengørings- og hygiejneregler inden for røgning.