

# Fremstilling af supper og saucer 1

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.

## Hold

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

## Fag: Fremstilling af supper og saucer 1

<b>Fagnummer:</b> 20853	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som har erfaring med madfremstilling i institutionskøkkener, restaurationskøkkener, kantiner samt cateringvirksomheder.

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

- At gengive gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.
- At redegøre for grundprincipperne ved udarbejdelse af fonder, grundsupper og saucer.
- At beskrive hvilke supper og saucer, der typisk serveres med udvalgte råvaretyper.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
  - At fremstille og anvende fonder og grundsupper til de mest almindeligt forekommende supper og saucer, herunder ægte saucer.
  - At fremstille supper og saucer med anvendelse af ingredienser i hel- og halvfabrikata.

## Kursuspris

**AMU:**  
 DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
 DKK 1.616,60

## Tilmelding

