

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

Fagnummer: 20853	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

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 0,00

Uden for målgruppe:
 DKK 0,00

Tilmelding

