

# Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer og at anvende syltede og fermenterede produkter til at forfine klassiske retter.

## Hold

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

## Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

<b>Fagnummer:</b> 20862	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 0,00

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner samt catering virksomheder.

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

At redegøre for, hvordan man udnytter overskud fra madtilberedningen i forhold til at producere forråd og mindske madspild.

At redegøre for specifikke hygiejneregler gældende for området.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.

At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 0,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 0,00

## Tilmelding

