

Grundtilberedning

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende de 10 tilberedningsmetoder og de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen af retter.

Fag: Grundtilberedning

| | |
|------------------------------|--|
| Fagnummer: 20841 | Varighed 5 dage |
| AMU-pris: DKK 0,00 | Uden for målgruppe: DKK 0,00 |

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der ønsker at arbejde i et køkken eller på en restaurant og skal have helt grundlæggende viden om grundsmage og grundtilberedningsmetoder.

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

- At beskrive de sensoriske grundsmage, sød, salt, sur, umami og bitter i tilberedning.
- At beskrive de typisk anvendte tilberedningsmetoder; kogning, bagning, stegning og jævne-
stivnemetoder.
- At læse og følge en opskrift
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
- At arbejde med de redskaber og maskiner, der typisk anvendes ved grundtilberedning
- At anvende følgende tilberedningsmetoder: Kogning, bagning, stegning og jævne-
stivnemetoder.
- At anvende de fem sensoriske grundsmage i tilberedningen.
- At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 0,00

Uden for målgruppe:
DKK 0,00

Tilmelding

