

# 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.

## Hold

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

## Fag: Grundtilberedning

<b>Fagnummer:</b> 20841	<b>Varighed</b> 5 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> 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

