# Forædling af fisk

## Fag: Forædling af fisk

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48497 | **Varighed**<br>3 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 624,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 3.334,30 |

**Målgruppe:** Faglærte og ufaglærte personer har adgang til uddannelsen. Uddannelsesmålet retter sig primært mod personer, som arbejder i virksomheder, hvor der arbejdes med forædling af fiskeprodukter.

**Beskrivelse:** På baggrund af viden om konserveringsmetoder samt hjælpe- og tilsætningsstoffer kan deltageren udføre forædling af ferske og frosne fisk herunder indfrysning, saltning, rygning og marinering. Deltageren kan kvalitetsvurdere rå- og færdigvarer, beregne spildprocent og generelt vurdere de økonomiske og kvalitetsmæssige aspekter ved forædling af fisk. Deltageren kan desuden udføre forædlingsopgaverne under særlig hensyntagen til hygiejnekrav.

## Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 624,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 3.334,30

## Tilmelding