



Røgning og saltning i tilberedning af mad 2



Fag: Røgning og saltning i tilberedning af mad 2

Fagnummer:
48675

Varighed
1 dag

AMU-pris:
DKK 214,00

Uden for målgruppe:
DKK 962,15

Målgruppe: Uddannelsen retter sig mod køkkenprofessionelle, der er beskæftiget med madfremstilling i kantiner, cafeer, restaurationskøkkener og lignende. Uddannelsen bygger videre på kompetencerne fra kursets trin 1.

Beskrivelse: Deltageren kan:

anvende forskellige metoder af saltning, eksempelvis gourmet-saltning, tørsaltning og saltlager.
udvikle rubs og marinader som sensorisk egner sig til råvaren.
vurdere og udvælge træsorter eller andet brændsel, som smags giver i røgningen.
efterleve specifikke rengørings- og hygiejneregler inden for røgning.

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 214,00

Uden for målgruppe:
DKK 962,15

Tilmelding

