



Syltning og fermentering af sæsonens råvarer



Kursusinfo



På vores tre dages kursus lærer du:

Du lærer at planlægge og fremstille forskellige typer af syltninger og fermenteringer af sæsonens råvarer, der kan anvendes som gastronomisk supplement og raffinement i nye og klassiske retter.

Kontakt



Susan Nissen
Uddannelsessekretær
9633 2229
sni@amunordjylland.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding





Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Fagnummer: 48682	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om fermentering og syltning til:

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

At udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild.

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

At efterleve specifikke hygiejneregler gældende for området.