



## Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2

Fag: Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2

> **Fagnummer:**  
48815

> **Varighed**  
4 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 536,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.819,20

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan på grundlæggende niveau:

Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

Fremstille forskellige typer kager og desserter med tilhørende pyntning/dekorering, anretning og flambering. Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**  
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 536,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.819,20

> **Tilmelding**

