



# Tilberedningsmetoder i madproduktion



## Fag: Tilberedningsmetoder i madproduktion

<b>Fagnummer:</b> 48780	<b>Varighed</b> 10 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 2.080,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 7.083,00

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Ud fra viden om grundtilberedningsmetoder, råvarer og sensorik klargøre råvarer, tilberede og tilsmage måltider og komponenter til både kolde og varme måltider.

Følge en grundopskrift og tilhørende metodebeskrivelse for en given ret, herunder udføre korrekt klargøring og afvejning af ingredienser.

Udføre grundtilberedningsmetoder inden for kogning, bagning, stegning og jævne-stivnetmetoder og kan anslå ressourceforbrug ved madproduktion.

Tilsmage kolde og varme retter med udgangspunkt i viden om de 5 grundsmage og sensorik i praksis.

## Kontakt



Susan Nissen  
Uddannelsessekretær  
9633 2229  
sni@amunordjylland.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 2.080,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 7.083,00

## Tilmelding

