



Grilltilberedning i restaurant og køkken



Fag: Grilltilberedning i restaurant og køkken

Fagnummer: 49954	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der har viden om og arbejds erfaring med madfremstilling, og som ønsker færdigheder til at arbejde professionelt med grillretter i restaurantkøkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden om:

Anvendelse af marinaer, rubs og aromaer til at lave velegnet marinering med fokus på marinadens sensoriske egenskaber

Hvordan krav til fødevarerhygiejne og sikkerhed anvendes ved tilberedning af madvarer på grill

Du opnår færdighed i:

At udvikle retter, der kan tilberedes på grill

At anvende den bedste tilberedningsteknik og- metode i forhold til den valgte grill og brændselsform, herunder brugen af sousvide og langtidstilberedning ved lav temperatur

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 428,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.664,30

Tilmelding

