



Gourmetbrød til maden bagt i restauranten



Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

Fagnummer:
20858

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At redegøre for udvælgelse, opbevaring og anvendelse af forskellige meltyper, kryddringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.

At redegøre for de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævnning ved fx fordej og surdej.

At redegøre for Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.

At fremstille æstetiske kuvert- og madbrød.

At sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

