



# Fremstilling af supper og saucer 2



## Fag: Fremstilling af supper og saucer 2

<b>Fagnummer:</b> 20854	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 428,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.664,30

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At redegøre for grundprincipperne ved anvendelse af avancerede metoder til fremstilling af supper og garniture.

At redegøre for gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet

At beskrive hvordan råvarer, der typisk bliver tilovers efter øvrig madfremstilling, med fordel kan anvendes ved produktion af supper og saucer.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille og anvende fonder og bouilloner til tilberedning af supper og saucer, herunder ægte saucer til forskellige kød- og fisketyper.

At fremstille udvalgte consommé, creme, puré og veloutésupper.

## Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 428,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.664,30

## Tilmelding

