

Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2

Kort fortalt

Du kan på grundlæggende niveau fremstille brød ud fra viden om mel- og korntyper samt hævemidler. Du kan endvidere på grundlæggende niveau fremstille desserter samt anrette, flambere og dekorere desserter. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Hold

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

Fag: Grundlæggende brød, kager, desserter i køkkenet 2

> **Fagnummer:**
48815

> **Varighed**
4 dage

> **AMU-pris:**
DKK 512,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.696,80

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 hævning ved fx fordej og surdej.

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

> **Kontakt**

Vi er klar til at hjælpe
Sekretariatet
99 12 24 40

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 512,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.696,80

> **Tilmelding**

