

Fremstilling af kuvert og madbrød

Kort fortalt

Du lærer at fremstille brød ud fra viden om mel- og korntyper samt hævemidler og arbejde efter regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol.

Fag: Fremstilling af kuvert og madbrød

> **Fagnummer:**
48815

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder. Du har ved kursusstart kompetencer svarende til 48814 Brød, kager og søde sager - trin 1.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille kuvert og madbrød ved at anvende forskellige meltyper og bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.

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 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

