

# 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.

## Hold

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

## 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**

