

# Detailudskæring af delstykker af kød

## Kort fortalt

Du lærer at kende de forskellige delstykkers anvendelse, kvalitetsbedømme kød og udøve egenkontrol. Desuden vil du lære at håndtere knive og andre værktøjer korrekt samt detailudskære og tilberede forskellige delstykker.

## Fag: Detailudskæring af delstykker af kød

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49971     | <b>Varighed</b><br>4 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 872,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 4.503,20 |

**Målgruppe:** Kurset henvender sig til medarbejdere, der arbejder med fødevarefremstilling og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til detailudskæring og kvalitetsbedømmelse af kød.

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

At kende de forskellige delstykkers anvendelse

At efterleve gældende hygiejne forskrifter

At kende forskellige dyrearters alder og race

At kvalitetsbedømme kød

At genkende de forskellige dele af dyret

At udøve egenkontrol

På baggrund af den opnåede viden opnår du færdigheder i:

At håndtere knive og andre værktøjer korrekt og sikkerhedsmæssigt ansvarligt

At kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet

At detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt

At tilberede forskellige udskæringer korrekt

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 872,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 4.503,20

## Tilmelding

