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

Fagnummer: 49971	**Varighed** 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	**Uden for målgruppe:** DKK 4.362,40

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 832,00

Uden for målgruppe:
DKK 4.362,40

Tilmelding