Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge, udvikle og sammensætte et brødsortimentet ¿ fx som en æstetisk kuvert- og madbrød, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Fag: Gourmetbrød til maden bagt i restauranten

Fagnummer: 20858	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for udvælgelse, opbevaring og anvendelse af forskellige meltyper, krydringer eller særlige ingredienser i specifikke deje, der er egnede til restaurantens kuvert- og madbrød.
At redegøre for de mest hensigtsmæssige bageteknikker, herunder kold- og langtidshævning samt hævning ved fx fordej og surdej.
At redegøre for Fødevarestyrelsens krav om mærkning af allergener.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge og udvikle egne kuvert- og madbrød under hensyn til køkkenets kapacitet og udstyr.
At fremstille æstetiske kuvert- og madbrød.
At sammensætte et brødsortimentet, der understøtter restaurantens værdier og brand.

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding