

Bagning med surdej i køkkener

Kort fortalt

Du kan fremstille, passe og kvalitetsvurdere forskellige former for surdej. Du får indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktion, når brød, madbrød og boller bages med surdej. Du kan endvidere bedømme færdigbagt brød, madbrød og boller og tilgodese brugergrupperes behov og ønsker.

Fag: Bagning med surdej i køkkener

> **Fagnummer:**

48805

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.463,40

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille og passe forskellige former for surdej på baggrund af grundlæggende viden om surdej.

Anvende surdej til at bage brød, madbrød og boller ud fra indsigt i bageteknik og ingrediensernes funktionelle egenskaber.

Kvalitetsvurdere surdej og bedømme brød, madbrød og boller bagt med surdej med henblik på at udvikle smagen og tilgodese brugergruppernes ønsker og behov.

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

AMU:

DKK 256,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

