

Sundere kager og desserter i køkkener

Kort fortalt

Du kan udvælge egnede råvarer til produktion af sunder kager og desserter. Du kan endvidere reducere ingredienser i eksisterende opskrifter og udvikle nye og kreative opskrifter målrettet brugergruppernes behov og ønsker og samtidig tage hensyn til sensorisk kvalitet og hygiejne.

Hold

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

Fag: Sundere kager og desserter i køkkener

Fagnummer: 48809	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

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

Beskrivelse: Du kan:

Udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af indbydende, sunder og velsmagende kager og desserter.

Udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sunder kager og desserter målrettet brugergruppernes behov og ønsker.

Reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer eller andre erstatningsingredienser målrettet forskellige brugergruppers behov for et sunder alternativ af kager og desserter.

Anvende forskellige fremstillingsmetoder og planlægge produktionen af sunder kager og desserter samt udføre sensorisk bedømmelse af fremstillede produkter.

Opbevare kager og desserter efter gældende fødevarelovgivning.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Tilmelding

