

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

# Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

## Målgruppe

Kurset retter sig mod medarbejdere, der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner og lignende.

## Indhold

Lær at planlægge og fremstille forskellige typer af syltninger og fermenteringer af sæsonens råvarer. Det kan anvendes som gastronomisk supplement og raffinement i nye og klassiske retter.

## Formål

Efter kurset kan du bruge din viden om fermentering og syltning til følgende:

- At udvikle og fremstille chutney, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.
- At udnytte overskud fra madtilberedningen til at producere forråd og mindske madspild.
- At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.
- At efterleve specifikke hygiejneregler gældende for området.

## Eksamen

Der er ingen eksamen. Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i målformuleringen.

## Deltagerbetingelser

Se [www.tradium.dk](http://www.tradium.dk) for de regelsæt, der findes for deltagerbetaling og tilmelding til kurset. Såfremt du er ledig, bør du være opmærksom på, at gennemførelsen af et kursus altid sker ifølge aftale mellem jobcenter og kursist.

## Varighed

3 dage.

## Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

## Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller [pila@tradium.dk](mailto:pila@tradium.dk) for at høre mere.

## Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
48682	Syltning og fermentering af sæsonens råvarer	3 dage	Se <a href="http://tradium.dk">tradium.dk</a>