

VOKSEN- OG EFTERUDDANNELSE

Brød med surdej

Målgruppe

Der er ingen særlige adgangskrav til kurset.

Indhold

Lær at bage rugbrød og brød med surdej ved hjælp af viden om surdej, fermentering, meltyper og syring.

Formål

Efter kurset kan du bage brød og rugbrød med surdej, mens du bruger din viden om surdej, fermentering, meltyper og syring. Du kan fremstille både store og små brød både med egen blanding og traditionelt med fabrikeret syring.

Du lærer desuden at inddrage din viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Eksamen

Der kan være prøve på uddannelsen.

Deltagerbetingelser

Se 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

2 dage

Kursussted

Tradium, Vester Alle 26, 8900 Randers C.

Yderligere information

Kontakt kursussekretær Pia Hornbæk Larsen på T 8711 8512 eller pila@tradium.dk for at høre mere.

Kursusudbud

NUMMER	KURSUS NAVN	VARIGHED	DATO
49448	Brød med surdej	2 dage	Se tradium.dk