

Emne: Introduktion - Gourmetslagter HF**Baggrund:**

Generel information

**Lokal undervisningsplan HF****Dato:** 1. aug. 2023–31. dec. 2030**Beskrivelse:**

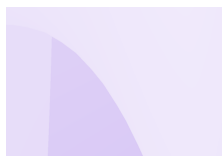
Link til Lokal undervisningsplan (LUP)

Her er et link til den Lokale undervisningsplan (LUP).

I den lokale undervisningsplan (LUP) kan du finde informationer om uddannelsens opbygning, undervisningen, evaluering og feedback samt bedømmelseskriterierne.

Link: LUP HF**Ny elev****Dato:** 1. aug. 2023–31. dec. 2030**Beskrivelse:**

Nyttige informationer om at være elev på AARHUS TECH

Ressourcer og aktiviteter:**Side:** Ny elev på AARHUS TECH**Emne:** Modul 3 for Gourmetslagtere - Uge 1**Modtagelse og teori****Dato:** Ingen dato**Beskrivelse:**

Velkommen og forædlings teori. Vi kigger på den halve gris vi skal skære imorgen.

Læringsmål:

- 01 Lærlingen får kendskab til forskellige madkulturer og traditioner
- 02 Lærlingen kan fremstille fødevarer fra andre kulturer
- 03 Lærlingen fremstiller internationale fødevarer under hensyntagen til dansk lovgivning
- 04 Lærlingen kan formidle et salg med tilbehørsvarer til internationale fødevarer
- 01 Lærlingen kan producere og anvende forskellige saltemetoder og røge metoder.

- 02 Lærlingen kan varmebehandle forskellige saltede og røgede produkter
- 03 Lærlingen kan planlægge og producere forskellige typer af pølseemager varer
- 04 Lærlingen kan anvende gældende lovgivning på området

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Forædling.pptx



Opskæring

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

½ Gris grov .

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskæring forende.pptx



Internationale fødevarer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi taler internationale fødevarer, og bestiller varer til kantine salg.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Internationale fødevarer.pptx



Opskæring

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi skærer midterstykke og skinker til forædling. Og salter røgvarerene.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskæring midterstykke.pptx

Fil: Opskæring skinke.pptx



Forædling

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi laver spegepølser og salt/røgvarer gøres færdige.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Sønderjydske spege fra bunden.docx

Fil: Fennikel pølse.docx

Fil: Hjemmelavet salami.docx

Fil: Landspegepølse.docx

Emne: Modul 3 for Gourmetslagtere - Uge 2



Forædling

Dato: Ingen dato

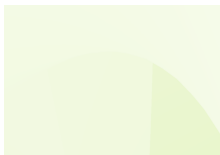
Beskrivelse:

Vi laver frankfurtere . Får spegepølserne i røg. Laver smagstest. Evt. starte på at pakke røgvarer.

Ressourcer og aktiviteter:

Fil: Opskrift_8062-Brasiliansk-Griller.pdf

Fil: Frankfurter.jpg

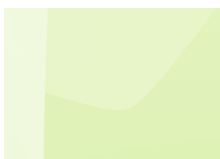


Forædling, Internationale fødevarer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi pakker og mærker røgvarer og pølser til salg i kantinen. Vi gør klar til madlavning imorgen.



Internationale retter

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Der laves mad i køkkenet.



Evaluerings og test.

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Vi evaluerer på de sidste 2 uger og laver test på hvad vi har lært.



Internationale fødevarer

Dato: Ingen dato

Beskrivelse:

Der laves mad til kantinen
