

Slagterbogen PDF

none



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



Forfatter: none
ISBN-10: 9788770824811
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 1583 KB

BESKRIVELSE

Slagterbogen, , er den solide tilgang til den grundlæggende viden, enhver detailslagter skal have. Den dækker hele uddannelsen og er opdelt i 5 dele: 1: Alment Hygiejne, konservering, emballage, værktøj og beklædning, arbejdsmiljø. 2: Salg og service Detailhandel, kunden, forretningen, slagterafdelingen, slagterafdelingens varer, detailslagteren, fremtiden, regnskab, kalkulation. 3: Kød - tilberedning og tilbehør Køds egenskaber, ernæring, mejerivarer, æg, fisk og skaldyr, drikkevarer, varmebehandling af kød, charcuteri, portionering. 4: Kød fra produktion til opskæring Kødproduktion, dyrevelfærd, slagtning, opskæring. 5: Pølsemeri Pølsemeriproduktion, udvalgte recepter, tilsætnings- og hjælpestoffer, krydderier, saltning, røgning, tarme, helt pålæg og røgvarer. Overalt er den krydret med illustrationer og forklarende eksempler. Bogen egner sig også som opslagsværk, blandt andet for svende og mestre.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Auxiliary aids and access to learning for children and young people with dyslexia/severe reading difficulties Auxiliary aids and access to learnin...

Detaljer om bogen. Bogtype: Hardback, udgivelsesår: 2014, udgave: 5 ISBN: 9788770824811
Beskrivelse: Slagterbogen, , ...

slagterbogen, lone borg, emne: mad og vin, Fra 1999 på forlaget erhvervsskolernes. 19x27 cm. 392 sider.
indbundet. ill. i farve. stød midt på ryg. ellers alm.

SLAGTERBOGEN

[Læs mere ...](#)