



## Ny utbildningsdag i Göteborg – 11 juni

Platserna på vår utbildningsdag i Göteborg i mars blev snabbt fullbokade, varför vi nu ordnar ytterligare ett utbildningstillfälle. Den 11 juni vänder vi oss till dig som idag arbetar som krögare eller i storkök, som fiskhandlare, grossist eller kanske hem- och konsumentlärare. En omfattande utbildningsdag med fisk och skaldjur i fokus. Läs program nedan.

Datum: 11 juni 2009

Tid: kl 08.30-16.30

Plats: Göteborgs Fiskauktions utbildningscentrum, Pirhus 1

Pris: 1190 kr ex moms

Inkluderar lunch och kaffe under dagen samt material

Betalning: Faktura

Anmälan: på vår hemsida <http://www.svenskfisk.se>

Eventuella frågor besvaras på tel 031-85 00 54

Anmälan är bindande.

Betalning och anmälan senast den 20 maj.

### Program:

Fiskens väg på marknaden

Aktörer på marknaden, hur når fisken våra bord.

Svenskfiskat från hav & insjö eller från fjärran

Kvotering av fisket, beståndsutnyttjande

och beståndsbedömning

Krav på märkning

Handelsbeteckningar

### Kvalitetskriterier

EU-marknadsnormer för fisk & skaldjur

Färskhetsklassificering samt storleksklassificering

Kvalitetsbevarande åtgärder

Hygien & hantering

Betydelse av obruten kylkedja

### Produktkännedom

Demonstration av utvalda arter

### Fryst fisk

Produktion, hantering och beredning

Kvalitetsaspekter

Aktuella arter på marknaden

### Miljömärkning

### **Hantering av fisk och skaldjur, praktiska demonstrationer**

Provtillagning av några utvalda arter, kärntemperatur  
Mat och teknik, genvägar till en bättre slutprodukt

### **Fisk & hälsa**

Håll dig frisk med fisk  
Skadedjur hos fisk  
Kostrekommendationer

### **Paus för lunch och kaffe**

Material: Fakta om Fisk och Skaldjur  
Tillagningsguide för fisk och skaldjur  
Nya recept

Länk till Svensk Fisks hemsida: <http://www.svenskfisk.se>

Vill du inte längre ha vårt nyhetsbrev, klicka här!



SVENSK FISK · FISKHAMNSGATAN 4 · 414 58 GÖTEBORG · T: 031-850054 · F: 031-850064