

# Forarbejdning af råvaretyper

## Kort fortalt

Du kan vurdere, tilberede og optimere brug af råvarer inden for en af følgende råvaregrupper: Kød og vildt/Fisk, skaldyr og bløddyr/Grøntsager og frugt/Bønner og linser/ Korn og spirer.

## Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussektretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Forarbejdning af råvaretyper

> **Fagnummer:**  
48825

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Medarbejdere som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

### Beskrivelse: Du kan:

Udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, økologi, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber. Klargøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares. Klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer. Minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

Kompetencerne kan opnås inden for en af følgende råvaregrupper:

- Kød og vildt
- Fisk, skaldyr og bløddyr
- Grøntsager og frugt
- Bønner og linser
- Korn og spirer

### > Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > Tilmelding

