

Insekter i madlavning

Kort fortalt

Du kan planlægge og komponere retter med insekter. Du kan herunder vurdere kvalitet, mængde og pris ved indkøb af insekter.

Fag: Insekter i madlavning

> Fagnummer: 48839	> Varighed 1 dag
> AMU-pris: DKK 128,00	> Uden for målgruppe: DKK 846,70

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

Beskrivelse: Du kan:
Planlægge og komponere retter med insekter ud fra viden om råvarernes sensoriske og køkkentekniske egenskaber
Anvende viden om de fem grundsmage i tilberedning af æstetiske retter med insekter.
Vurdere kvalitet, mængde og pris ved indkøb af insekter til madfremstillingen.
Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**
Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**
AMU:
DKK 128,00
Uden for målgruppe:
DKK 846,70

> **Tilmelding**

