

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.

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: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

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**

