

Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

Kort fortalt

Du kan udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet. Du kan endvidere anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens samt sammensætte råvarer der komplimenterer hinanden. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper: Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48154 Råvarens egenskaber i madhåndværket 1.

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: Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

Fagnummer: 48799	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet. Anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens. Sammensætte råvarer, der i tilberedningen også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.

Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper:
Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

