Råvarernes madlavningstekniske egenskaber

Kort fortalt

Du kan fremstille måltider i institutionskøkkener ud fra råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber. Du kan endvidere medvirke ved vurdering af de kemiske processer ved fremstilling og opbevaring af råvarer samt ved tilberedningsformers indvirkning på det færdige produkts kvalitet.

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: Råvarernes madlavningstekniske egenskaber

Fagnummer: 48808	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

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

Beskrivelse: Du kan:
Fremstille mad og måltider i institutionskøkkener under hensynstagen til råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber.
Medvirke ved vurdering af de kemiske processer ved tilberedning, nedkølning og opvarmning af råvarer.
Medvirke ved vurdering af relevante tilberedningsformers indvirkning på kvaliteten af det færdige produkt og hvilke af disse metoder og sammensætninger af levnedsmidler, der kan medføre kvalitetsforbedringer af det færdige produkt.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding