

Sundere kager og desserter i køkkener

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille sunder kager og desserter, hvor traditionelle ingredienser er erstattet af næringsgivende råvarer, som matcher brugeres/kunders efterspørgsel efter et sundere og velsmagende tilbud af kager og desserter.

Fag: Sundere kager og desserter i køkkener

Fagnummer: 20962	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med tilberedning af måltider og professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af indbydende, sunder og velsmagende kager og desserter.

At udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sunder kager og desserter målrettet konkrete brugergruppers behov og ønsker.

At erstatte udvalgte ingredienser i en eksisterende opskrift med mere næringsgivende råvarer og/eller andre sunder ingredienser.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer eller andre erstatningsingredienser målrettet konkrete brugergruppers behov for et sundere tilbud af kager og desserter.

At anvende forskellige fremstillingsmetoder og planlægge produktionen af sunder kager og desserter samt udføre sensorisk bedømmelse af fremstillede produkter.

At opbevare kager og desserter efter gældende fødevarerlovgivning.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding

