

Råvarer og håndværk i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvælge, sammensætte og klargøre råvarer på en måde, så maden fremstår indbydende og med en fremhævnning af de enkelte råvarers sensoriske egenskaber.

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: Råvarer og håndværk i professionelle køkkener

Fagnummer: 20892	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med produktion af mad til interne og eksterne brugere/kunder.

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

At kunne skelne mellem egnede tilberedningsmetoder, så retten kan varieres og tilpasses forskellige målgrupper.

At vurdere bedst egnede tilberedningsmetoder for råvaren, så maden fremstår indbydende.

At vurdere råvaren i forhold til kvalitet, sæson, økologi, opbevaring og næringsværdi.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At udvælge råvarerne, der anvendes i professionelle køkkener, ud fra råvarens egenskaber.

At sammensætte passende råvarer, der kan højne og forfine smagsoplevelsen.

At klargøre og tilberede den enkelte råvare, så dens sensoriske egenskaber fremmes.

Uddannelsens viden og færdigheder kan opnås inden for et af følgende områder:

Grøntsager, frugt og bælgfrugter

Brug af kød og fisk i plantebaserede retter

Rig smag gennem krydderier, krydderurter og tilberedningsmetoder

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

