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.

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