Råvarernes egenskaber

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at - med fokus på korrekt portionering - at fremstille måltider i institutionskøkkener, under hensyntagen til årstidens råvarer og deres særlige ernæringsmæssige og sensoriske kvaliteter.

Fag: Råvarernes egenskaber

Fagnummer: 20873	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte der ønsker at lære mere om forskellige råvarers egenskaber i madfremstilling med fokus på årstidernes råvarer og den ernæringsmæssige samt sensoriske værdi.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
At redegøre for sammensætning af råvarer, der i tilberedning også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.
At forklare hvordan årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen.
At forklare råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille mad og måltider i institutionskøkkener under hensyntagen til råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber.
At anvende varierede tilberedningsmetoder.
At optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering.

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Tilmelding