

# 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.

## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Råvarernes egenskaber

<b>Fagnummer:</b> 20873	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 642,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.366,45

**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

