

# Mere grønt i kendte retter i professionelle køkken

## Fag: Mere grønt i kendte retter i professionelle køkken

<b>Fagnummer:</b> 21569	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

**Målgruppe:** Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

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

At beskrive hvordan kendte og traditionelle retter kan tilberedes med flere planter og med færre animalske råvarer i overensstemmelse med de officielle kostråd.

At forklare hvordan planterige måltider, hvor animalske produkter anvendes som tilbehør eller krydderi, kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende

Du opnår færdigheder i:

At tilberede kendte og traditionelle retter med flere sæsonaktuelle grøntsager, bælgfrugter, frø og nødder i samspil med færre animalske produkter

At skabe velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur i kendte og traditionelle retter, hvor det plantebaserede fylder mere

At tilberede plantebaserede måltider, som er sammensat med animalske produkter, som tilbehør og krydderi

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.866,60

## Tilmelding



## Fag: Grønt smørrebrød i professionelle køkkener

<b>Fagnummer:</b> 21570	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

**Målgruppe:** Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

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

At redegøre for metoder til at fremstille smagfuldt planterigt smørrebrød med færre eller ingen animalske produkter, herunder for sensoriske succesfaktorer

At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende

At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan sammensættes og fremstilles innovativt med afsæt i traditionelle teknikker og metoder

Du opnår færdigheder i:

At fremstille plantebaseret pålæg, cremer, pynt og komponenter af sæsonaktuelle grøntsager, krydderurter, bælgfrugter, frø og nødder

At fremstille visuelt delikat grønt smørrebrød med fokus på velsmag, mæthedsfølelse og tekstur, som er ernæringsmæssig fyldestgørende