

# Næringsrige retter med fuldkorn

## Kort fortalt

Deltageren kan anvende viden om fuldkorn og fuldkornsprodukter til kreative at udvikle nye retter. Deltagere kan anvende enkle principper til at omsætte de officielle anbefalinger for fuldkorn og fuldkornsprodukter i kolde og varme retter, hvor kød, fisk og grøntsager indgår.

## Fag: Næringsrige retter med fuldkorn

> **Fagnummer:**  
48031

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende viden om fuldkorn og fuldkornsprodukter: til kreativt at udvikle nye retter med fuldkorn til tilberedning af retter med fuldkorn ud fra råvarenes madtekniske egenskaber til at øge næringsværdien i kolde og varme retter og stadig bevare rettens sensoriske kvaliteter ved tilberedningen

Deltagere kan omsætte de officielle anbefalinger for fuldkorn og fuldkornsprodukter i kolde og varme retter, hvor kød, fisk og grøntsager indgår, ved anvendelse af enkle principper.

### > **Kontakt**

Lisa Kallesøe Bach  
99122236  
lkb@ucholstebro.dk

### > **Kursuspris**

**AMU:**  
DKK 268,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > **Tilmelding**

