Forarbejdning af råvaretyper

Kort fortalt

Du kan vurdere, tilberede og optimere brug af råvarer inden for en af følgende råvaregrupper: Kød og vildt/Fisk, skaldyr og bløddyr/Grøntsager og frugt/Bønner og linser/ Korn og spirer.

Hold

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

Fag: Forarbejdning af råvaretyper

Fagnummer: 48825	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
Udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, økologi, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber.
Klargøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares.
Klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer
Minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

Kompetencerne kan opnås inden for en af følgende råvaregrupper:
____ Kød og vildt
____ Fisk, skaldyr og bløddyr
____ Grøntsager og frugt
____ Bønner og linser
____ Korn og spirer

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding