

Insekter i madlavning

Kort fortalt

Du kan planlægge og komponere retter med insekter. Du kan herunder vurdere kvalitet, mængde og pris ved indkøb af insekter.

Fag: Insekter i madlavning

> **Fagnummer:**
48839

> **Varighed**
1 dag

> **AMU-pris:**
DKK 128,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 846,70

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

Beskrivelse: Du kan:

Planlægge og komponere retter med insekter ud fra viden om råvarernes sensoriske og køkkentekniske egenskaber

Anvende viden om de fem grundsmage i tilberedning af æstetiske retter med insekter.

Vurdere kvalitet, mængde og pris ved indkøb af insekter til madfremstillingen.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 128,00

Uden for målgruppe:
DKK 846,70

> **Tilmelding**

