

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.

Hold

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

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**

