Råvarens egenskaber i madhåndværket 1

Kort fortalt

Uddannelsen indeholder metoder til klargøring og tilberedning af råvaren, der højner smagsoplevelsen. Der lægges vægt på at fremhæve råvarens sensoriske egenskaber samt at veksle mellem egnede tilberedningsmetoder, så maden kan varieres og være lige indbydende. Fokus er på madhåndværket i produktionen af mad til forskellige målgrupper. Uddannelsen gennemføres med en af flere specifikke råvaregrupper, der inden for samme råvaregruppe giver kompetencer til at kunne deltage i 48155 Råvarens egenskaber i madhåndværket 2.

Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 1

Fagnummer: 48154	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig specielt mod personale beskæftiget med produktion af mad til interne og eksterne brugere/kunder.

Beskrivelse: Deltageren kan:
udvælge råvarerne, der anvendes i produktions- og storkøkkener, ud fra råvarens egenskaber.
vurdere råvaren i forhold til kvalitet, sæson, økologi, opbevaring og næringsværdi.
klargøre og tilberede den enkelte råvare, så dens sensoriske egenskaber fremmes.
sammensætte passende råvarer, der kan højne og forfine smagsoplevelsen.
vurdere bedst egnede tilberedningsmetoder for råvaren, så maden fremstår indbydende.
veksle mellem bedst egnede tilberedningsmetoder, så retten kan varieres og tilpasses forskellige målgrupper.

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende råvaregrupper:
_____Korn, kerner, nødder og stivelsesprodukter
_____Frugt
_____Grønt og svampe
_____Krydderurter, krydderier og microgrønt
_____Fjerkræ og æggeprodukter
_____Mælk, surmælksprodukter og oste

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding