

# Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag

## Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og færdigheder til at arbejde specifikt med bælgfrugters anvendelsesmuligheder i retter/menuer i professionelle køkkener, hvor plantebaseret mad har en mere fremtrædende plads i den daglige kost.

## Fag: Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20800     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 436,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Medarbejdere, som har arbejdserfaring med professionel madfremstilling i køkkener (store som små), caféer, kantiner, institutioner og lignende – og medarbejdere, som ønsker at arbejde med bælgfrugters mangfoldighed og anvendelsesmuligheder i det professionelle køkken.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder  
At forklare om bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer  
At forklare om sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter

Du opnår færdighed i:

At tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens  
At planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaftryk  
At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.678,30

## Tilmelding

