

Råvarernes egenskaber

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at – med fokus på korrekt portionering – at fremstille måltider i institutionskøkkener, under hensyntagen til årstidens råvarer og deres særlige ernæringsmæssige og sensoriske kvaliteter.

Fag: Råvarernes egenskaber

Fagnummer: 20873	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte der ønsker at lære mere om forskellige råvarers egenskaber i madfremstilling med fokus på årstidernes råvarer og den ernæringsmæssige samt sensoriske værdi.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:

At redegøre for sammensætning af råvarer, der i tilberedning også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.

At forklare hvordan årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen.

At forklare råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille mad og måltider i institutionskøkkener under hensyntagen til råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber.

At anvende varierede tilberedningsmetoder.

At optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering.

Kursuspris

AMU:

DKK 642,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.366,45

Tilmelding

