

Råvarer og håndværk i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvælge, sammensætte og klargøre råvarer på en måde, så maden fremstår indbydende og med en fremhævnning af de enkelte råvarers sensoriske egenskaber.

Fag: Råvarer og håndværk i professionelle køkkener

Fagnummer: 20892	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 428,00	Uden for målgruppe: DKK 1.664,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med produktion af mad til interne og eksterne brugere/kunder.

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

- At kunne skelne mellem egnede tilberedningsmetoder, så retten kan varieres og tilpasses forskellige målgrupper.
- At vurdere bedst egnede tilberedningsmetoder for råvaren, så maden fremstår indbydende.
- At vurdere råvaren i forhold til kvalitet, sæson, økologi, opbevaring og næringsværdi.
- På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
 - At udvælge råvarerne, der anvendes i professionelle køkkener, ud fra råvarens egenskaber.
 - At sammensætte passende råvarer, der kan højne og forfine smagsoplevelsen.
 - At klargøre og tilberede den enkelte råvare, så dens sensoriske egenskaber fremmes.
- Uddannelsens viden og færdigheder kan opnås inden for et af følgende områder:
 - Grøntsager, frugt og bælgfrugter
 - Brug af kød og fisk i plantebaserede retter
 - Rig smag gennem krydderier, krydderurter og tilberedningsmetoder

Kursuspris

AMU:

DKK 428,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.664,30

Tilmelding

