Næringsrige retter med fuldkorn

Kort fortalt

Deltageren kan anvende viden om fuldkorn og fuldkornsprodukter til kreative at udvikle nye retter. Deltagere kan anvende enkle principper til at omsætte de officielle anbefalinger for fuldkorn og fuldkornsprodukter i kolde og varme retter, hvor kød, fisk og grøntsager indgår.

Hold

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

Fag: Næringsrige retter med fuldkorn

Fagnummer: 48031	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte), der er beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, caféer, kantiner og lignende.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om fuldkorn og fuldkornsprodukter:
til kreativt at udvikle nye retter med fuldkorn
til tilberedning af retter med fuldkorn ud fra råvarerenes madtekniske egenskaber
til at øge næringsværdien i kolde og varme retter og stadig bevare rettens sensoriske kvaliteter ved tilberedningen
Deltagere kan omsætte de officielle anbefalinger for fuldkorn og fuldkornsprodukter i kolde og varme retter, hvor kød, fisk og grøntsager indgår, ved anvendelse af enkle principper.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding