

# Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

## Kort fortalt

Du kan udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet. Du kan endvidere anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens samt sammensætte råvarer der komplimenterer hinanden. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper: Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48154 Råvarens egenskaber i madhåndværket 1.

## Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>48799     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

### Beskrivelse: Du kan:

Udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet. Anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens. Sammensætte råvarer, der i tilberedningen også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.

Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper:  
Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ.

## Kursuspris

### AMU:

DKK 416,00

### Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

## Tilmelding

