

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

Fagnummer: 20800	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: 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

