

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.

Hold

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

Fag: Råvarernes egenskaber

Fagnummer: 20873	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

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 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Tilmelding

