

# Økologi i den daglige madproduktion

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at producere måltider, som er produceret af sæsonens økologiske råvarer - og hvor du har fokus på de særlige tilberednings- og konserveringsmetoder, som brugen af økologiske råvarer kræver.

## Fag: Økologi i den daglige madproduktion

<b>Fagnummer:</b> 20880	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, som arbejder med professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

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

At redegøre for, hvordan man anvender forskellige former for smagsgivere til økologiske retter med henblik på at understøtte en bredere variation af måltidet.

At redegøre for, hvordan man anvender tilberednings- og konserveringsmetoder ved planlægning og fremstilling af sæsonbestemte, økologiske produkter, retter eller måltider. På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge og producere økologiske måltider ud fra udbud af økologiske råvarer i sæson.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 642,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.366,45

## Tilmelding

