

Sundere kager og desserter i køkkener

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille sunde kager og desserter, hvor traditionelle ingredienser er erstattet af næringsgivende råvarer, som matcher brugerens/kunders efterspørgsel efter et sundt og velsmagende tilbud af kager og desserter.

Hold

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

Fag: Sundere kager og desserter i køkkener

Fagnummer: 20962	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med tilberedning af måltider og professionel forplejning i offentlige og private køkkener.

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

At udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af indbydende, sunde og velsmagende kager og desserter.

At udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sunde kager og desserter målrettet konkrete brugergruppers behov og ønsker.

At erstatte udvalgte ingredienser i en eksisterende opskrift med mere næringsgivende råvarer og/eller andre sunde ingredienser.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer eller andre erstatningsingredienser målrettet konkrete brugergruppers behov for et sundt tilbud af kager og desserter.

At anvende forskellige fremstillingsmetoder og planlægge produktionen af sunde kager og desserter samt udføre sensorisk bedømmelse af fremstillede produkter.

At opbevare kager og desserter efter gældende fødevarelovgivning.

Kursuspris

AMU:

DKK 624,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.299,90

Tilmelding

