



Forarbejdning af råvaretyper

Kort fortalt

Du kan vurdere, tilberede og optimere brug af råvarer inden for en af følgende råvaregrupper: Kød og vildt/Fisk, skaldyr og bløddyr/Grøntsager og frugt/Bønner og linser/ Korn og spirer.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Vi arbejder med råvaregrupper som fx kød, grøntsager, frugt og spirer
- Du lærer, hvordan du vurderer aktuelle råvarer
- Du får viden om, hvordan du tilbereder og optimerer brugen af råvarer

Fag: Forarbejdning af råvaretyper

> **Fagnummer:**
48825

> **Varighed:**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

Målgruppe: Medarbejdere som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
Udvælge og vurdere råvarer ud fra kvalitet, økologi, lokalitet/nationalitet og madtekniske egenskaber.

Klargøre og tilberede råvarer, så næringsstofferne bedst muligt bevares.
Klassificere råvarer med gode kilder til sundhedsfremmende stoffer
Minimere madspild ved optimal udnyttelse af de enkelte råvarer.

Kompetencerne kan opnås inden for en af følgende råvaregrupper:

- Kød og vildt
- Fisk, skaldyr og bløddyr
- Grøntsager og frugt
- Bønner og linser
- Korn og spirer

> Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 1.463,40

> Tilmelding

