



Sensorisk analyse

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret og et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe. Du kan inddrage de sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til hhv. varmt måltid, smørrebrød og dessert.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får viden om sensoriske virkemidler, og hvordan de påvirker vores smagsoplevelser
- Du lærer, hvordan du bruger virkemidlerne, så der opnås velsmagende måltider

Fag: Sensorisk analyse

> **Fagnummer:**
48797

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 402,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.174,40

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret/et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe.
Anvende forskellige sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:

- Varmt måltid
- Smørrebrød
- Dessert

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 402,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 2.174,40

> Tilmelding

