

Molekylær gastronomi

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om principperne bag molekylær gastronomi arbejde med traditionelle råvarers form, konsistens og karakter ved tilberedning samt arbejde med smag, duft og udseende i den gastronomiske proces og udvikle forfine madoplevelsen for gæster.

Fag: Molekylær gastronomi

> **Fagnummer:**
48843

> **Varighed**
2 dage

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

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

Målgruppe: Faglærte gastronomer eller tilsvarende medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan ud fra viden om principperne bag molekylær gastronomi arbejde med:

- Traditionelle råvarers form, konsistens og karakter ved tilberedning.
- Påvirkning af smag, duft og udseende under den gastronomiske proces.
- At udvikle og forfine smags- og madoplevelsen for gæsterne i restauranten.

> **Kontakt**

ZBC
Kursusteamet
55788888

> **Kursuspris**

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

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

> **Tilmelding**

