

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.

Hold

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

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

Fag: Molekylær gastronomi

> Fagnummer:

48843

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 256,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.463,40

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
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.

> Tilmelding

