



## Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

### Kort fortalt

Du kan udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet. Du kan endvidere anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens samt sammensætte råvarer der komplimenterer hinanden. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper: Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48154 Råvarens egenskaber i madhåndværket 1.

### Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

> **Fagnummer:**  
48799

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 416,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet.  
Anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens.  
Sammensætte råvarer, der i tilberedningen også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.

Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper:  
Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ.

#### > Kontakt

Sandi Madsen  
41721364  
sanm@zbc.dk

#### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.616,60

#### > Tilmelding

