



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.

Hold

> Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - april 2024
Campusbuen 40 4600

Daghold

> Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - april 2024
Chr. Richardtsvej 43 4760

Daghold

> Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - april 2024
Ahorn Allé 3-5 4100

Daghold

> Yderligere 3 hold

> Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

> Fagnummer:

48799

> Varighed

2 dage

> AMU-pris:

DKK 416,00

> Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

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

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

Garantikursus

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.

> Tilmelding