



Råvarernes madlavningstekniske egenskaber

Kort fortalt

Du kan fremstille måltider i institutionskøkkener ud fra råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber. Du kan endvidere medvirke ved vurdering af de kemiske processer ved fremstilling og opbevaring af råvarer samt ved tilberedningsformers indvirkning på det færdige produkts kvalitet.

Hold

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Råvarernes madlavningstekniske egenskaber

Fagnummer: 48808	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

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

Beskrivelse: Du kan:

Fremstille mad og måltider i institutionskøkkener under hensynstagen til råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber.

Medvirke ved vurdering af de kemiske processer ved tilberedning, nedkøling og opvarmning af råvarer.

Medvirke ved vurdering af relevante tilberedningsformers indvirkning på kvaliteten af det færdige produkt og hvilke af disse metoder og sammensætninger af levnedsmidler, der kan medføre kvalitetsforbedringer af det færdige produkt.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

