Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Hovedstaden



Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og færdigheder til at arbejde specifikt med bælgfrugters anvendelsesmuligheder i retter/menuer i professionelle køkkener, hvor plantebaseret mad har en mere fremtrædende plads i den daglige kost.

Kontakt

Gitte Hansen
3193 5612
gh@zbc.dk

Fag: Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag

Fagnummer: 20800	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.532,10

Tilmelding

Målgruppe: Medarbejdere, som har arbejdserfaring med professionel madfremstilling i køkkener (store som små), caféer, kantiner, institutioner og lignende - og medarbejdere, som ønsker at arbejde med bælgfrugters mangfoldighed og anvendelsesmuligheder i det professionelle køkken.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder
At forklare om bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer
At forklare om sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter

Du opnår færdighed i:
At tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens
At planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaftryk
At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter