Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Hovedstaden



Grønt smørrebrød i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan fremstille planterigt smørrebrød baseret på grøntsager, krydderurter, bælgfrugter, korn, frø og nødder. Du lærer at videreudvikle traditionelt smørrebrød med innovativ og klimavenlig brug af plantebaserede råvarer, uden at det går ud over velsmag, mæthedsfornemmelse og ernæring.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Grønt smørrebrød i professionelle køkkener

Fagnummer: 21570	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 218,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 822,95

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for metoder til at fremstille smagfuldt planterigt smørrebrød med færre eller ingen animalske produkter, herunder for sensoriske succesfaktorer
At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende
At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan sammensættes og fremstilles innovativt med afsæt i traditionelle teknikker og metoder

Du opnår færdigheder i:
At fremstille plantebaseret pålæg, cremer, pynt og komponenter af sæsonaktuelle grøntsager, krydderurter, bælgfrugter, frø og nødder
At fremstille visuelt delikat grønt smørrebrød med fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse og tekstur, som er ernæringsmæssig fyldestgørende

Tilmelding