

Også for ledige (6 ugers)



# Råvarernes egenskaber

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at - med fokus på korrekt portionering - at fremstille måltider i institutionskøkkener, under hensyntagen til årstidens råvarer og deres særlige ernæringsmæssige og sensoriske kvaliteter.

## Fag: Råvarernes egenskaber

<b>Fagnummer:</b> 20873	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 654,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.387,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte der ønsker at lære mere om forskellige råvarers egenskaber i madfremstilling med fokus på årstidernes råvarer og den ernæringsmæssige samt sensoriske værdi.

**Beskrivelse:** Du opnår viden der gør dig i stand til:  
 At redegøre for sammensætning af råvarer, der i tilberedning også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.  
 At forklare hvordan årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen.  
 At forklare råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter.  
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:  
 At fremstille mad og måltider i institutionskøkkener under hensyntagen til råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber.  
 At anvende varierede tilberedningsmetoder.  
 At optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 654,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 2.387,45

## Tilmelding

