Også for ledige (6 ugers) | Positivliste Hovedstaden



# 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.

## Kontakt

ZBC
55788888

## Fag: Råvarernes egenskaber

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

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**
DKK 654,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**
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.

## Tilmelding