Positivliste Sjælland



Råvarer og håndværk i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvælge, sammensætte og klargøre råvarer på en måde, så maden fremstår indbydende og med en fremhævning af de enkelte råvarers sensoriske egenskaber.

Kontakt

Lis Klemmensen
3193 5606
klem@zbc.dk

Fag: Råvarer og håndværk i professionelle køkkener

Fagnummer: 20892	**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 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med produktion af mad til interne og eksterne brugere/kunder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At kunne skelne mellem egnede tilberedningsmetoder, så retten kan varieres og tilpasses forskellige målgrupper.
At vurdere bedst egnede tilberedningsmetoder for råvaren, så maden fremstår indbydende.
At vurdere råvaren i forhold til kvalitet, sæson, økologi, opbevaring og næringsværdi.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udvælge råvarerne, der anvendes i professionelle køkkener, ud fra råvarens egenskaber.
At sammensætte passende råvarer, der kan højne og forfine smagsoplevelsen.
At klargøre og tilberede den enkelte råvare, så dens sensoriske egenskaber fremmes.
Uddannelsens viden og færdigheder kan opnås inden for et af følgende områder:
Grøntsager, frugt og bælgfrugter
Brug af kød og fisk i plantebaserede retter
Rig smag gennem krydderier, krydderurter og tilberedningsmetoder

Tilmelding