



# Det klimavenlige køkken + Bælgfrugter

## Kontakt

Signe Liv Petersen  
3193 5667  
sigp@zbc.dk

## Fag: Det klimavenlige køkken

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>49852     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 428,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.664,30 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig imod faglærte og personer med tilsvarende kompetencer, der arbejder med madfremstilling/ produktion i restaurant, kantine, café, større køkkener samt catering m.m.

**Beskrivelse:** Du opnår viden om:  
Rentable koncepter for klimavenlig mad  
Lokale råvarer og indkøb baseret på bæredygtighed

Du kan anvende den opnåede viden til at:  
Udvikle og fremstille klimavenlig mad  
Fremstille mad af lokale råvarer og råvarer i sæson  
Udvikle koncepter for klimavenlig mad baseret på økonomisk bæredygtighed

## Fag: Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20800     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 428,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.664,30 |

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 856,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 3.328,60

## Tilmelding



Mangelfruger, som har ansøgning 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