



Det klimavenlige køkken + Bælgfrugter

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Det klimavenlige køkken

Fagnummer: 49852	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.678,30

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

Fagnummer: 20800	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	Uden for målgruppe: DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 872,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 3.356,60

Tilmelding



Mangruppen består af medarbejdere, som har ansættelse i forbindelse 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