



Årstidernes råvarer i måltiderne

Kort fortalt

Deltageren kan udnytte årstidernes friske råvarer ud fra ernæringsmæssige værdier og sensoriske kvaliteter. Ligeledes kan deltageren vælge egnede tilberedningsmetoder, således at måltiderne fremstår varieret og tilgodeser forskellige brugergrupperes ønsker og ernæringsmæssige behov.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får viden om udbuddet af friske råvarer og deres ernæringsværdier
- Du får viden om deres sensoriske kvaliteter
- Du får viden om, hvordan du kan tilgodese særlige ernæringsbehov
- Du lærer at optimere udnyttelsen af råvarerne ved brug af egnede tilberedningsmetoder
- Du bliver inspireret til nye velsmagende og indbydende retter

Fag: Årstidernes råvarer i måltiderne

Fagnummer: 47667	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod ufaglærte og faglærte personale beskæftiget med madfremstilling til interne og eksterne brugere/kunder.

Beskrivelse: Deltageren kan anvende viden om årstidernes varierende udbud af friske råvarer i måltidsplanlægningen, herunder også kendskab til råvarernes ernæringsmæssige værdi og sensoriske kvaliteter. Deltageren kan vælge sæsonens økonomiske råvarer i planlægningen af sunde og velsmagende måltider, som tilgodeser forskellige brugergrupperes ønsker og ernæringsmæssige behov. Deltageren kan optimere udnyttelsen af råvarer ved brug af egnede tilberedningsmetoder og korrekt portionering til produktion af velsmagende og indbydende måltider.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

