



Sensorisk analyse

Kort fortalt

Du kan ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret og et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe. Du kan inddrage de sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til hhv. varmt måltid, smørrebrød og dessert.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du får viden om sensoriske virkemidler, og hvordan de påvirker vores smagsoplevelser
- Du lærer, hvordan du bruger virkemidlerne, så der opnås velsmagende måltider

Fag: Sensorisk analyse

Fagnummer: 48797	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om sensoriske virkemidler karakterisere en ret/et måltid og give forslag til hensigtsmæssige justeringer i forhold til en given målgruppe.

Anvende forskellige sensoriske virkemidler i kompositionen af en ret.

Kursets kompetence kan opnås i forhold til:

- ☐ Varmt måltid
- ☐ Smørrebrød
- ☐ Dessert

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

