



Insekter i madlavning

Kort fortalt

Du kan planlægge og komponere retter med insekter. Du kan herunder vurdere kvalitet, mængde og pris ved indkøb af insekter.

Fag: Insekter i madlavning

Fagnummer: 48839	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:

Planlægge og komponere retter med insekter ud fra viden om råvarernes sensoriske og køkkentekniske egenskaber

Anvende viden om de fem grundsmage i tilberedning af æstetiske retter med insekter.

Vurdere kvalitet, mængde og pris ved indkøb af insekter til madfremstillingen.

Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 933,30

Tilmelding

