



Produktion af smoothies, greenies og juices To Go

Kort fortalt

Du kan fremstille smoothies, greenies og juices ud fra viden om sæsonens frugt og grøntsager, de fem grundsmage og vitaminer. Du kan også informere om produktets effekt på energibalance og som næring ved fysisk og mental aktivitet.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer at udvikle og fremstille smoothies, greenies og juice
- Du får styrket din viden om smage og vitaminindhold, og hvilken effekt det har på energibalancen

Fag: Produktion af smoothies, greenies og juices To Go

Fagnummer: 48846	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:

Anvende viden om sæsonens frugt og grøntsager samt de fem grundsmage til at fremstille smoothies, greenies og juice, der er rige på vitaminer.
Informere om, hvordan de enkelte produkter kan have særligt gavnlige effekt på energibalancen og som næring ved fysisk og mental aktivitet.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 933,30

Tilmelding

