



Sundere kager og desserter i køkkener

Kort fortalt

Du kan udvælge egnede råvarer til produktion af sunde kager og desserter. Du kan endvidere reducere ingredienser i eksisterende opskrifter og udvikle nye og kreative opskrifter målrettet brugergruppernes behov og ønsker og samtidig tage hensyn til sensorisk kvalitet og hygiejne.

Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer om egnede råvarer til din fremstilling af sunde kager og desserter
- Du får kendskab til, hvordan du kan udvikle nye og kreative opskrifter
- Du får viden om, hvad du skal tage højde for, når du skal imødekomme kundens ønsker
- Du lærer om sensorisk kvalitet og hygiejne

Fag: Sundere kager og desserter i køkkener

Fagnummer: 48809	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:

Udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af indbydende, sunde og velsmagende kager og desserter.

Udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sunde kager og desserter målrettet brugergruppernes behov og ønsker.

Reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer eller andre erstatningsingredienser målrettet forskellige brugergrupperes behov for et sundt alternativ af kager og desserter.

Anvende forskellige fremstillingsmetoder og planlægge produktionen af sunde kager og desserter samt udføre sensorisk bedømmelse af fremstillede produkter.

Opbevare kager og desserter efter gældende fødevarerlovgivning.

Kontakt

ZBC
55788888

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding

