



Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og færdigheder til at arbejde specifikt med bælgfrugters anvendelsesmuligheder i retter/menuer i professionelle køkkener, hvor plantebaseret mad har en mere fremtrædende plads i den daglige kost.

Kontakt

Signe Liv Petersen
3193 5667
sigp@zbc.dk

Fag: Bælgfrugters tilberedning, konsistens og smag

Fagnummer: 20800	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som har arbejds erfaring med professionel madfremstilling i køkkener (store som små), caféer, kantiner, institutioner og lignende - og medarbejdere, som ønsker at arbejde med bælgfrugters mangfoldighed og anvendelsesmuligheder i det professionelle køkken.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder

At forklare om bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer

At forklare om sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter

Du opnår færdighed i:

At tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens

At planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaftryk

At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.722,85

Tilmelding

