



Plantebaseret mad i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan planlægge og tilberede plantebaserede måltider med brug af grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder i samspil med animalske produkter. Du lærer, hvordan man fremstiller plantebaseret mad $\hat{=}$ med afsæt i sæsonens råvarer, som på én gang er velsmagende, ernæringsmæssigt fyldestgørende og klimavenlige.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Plantebaseret mad i professionelle køkkener

Fagnummer: 21567	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Tilmelding



Også for ledige (6 ugers)

Positivliste Sjælland

Du opnår følgende kompetencer og viden til:

At beskrive hvad "plantebaseret mad" er, og hvordan plantebaserede måltider kan sammensættes

At forklare hvordan plantebaseret mad kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende

At redegøre for sensoriske succesfaktorer ved tilberedning af smagfuld plantebaseret mad

Du opnår færdigheder i:

At planlægge og sammensætte et plantebaseret måltid, hvor der er fokus på velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur under hensyn til specifikke målgruppers behov og forventninger

At tilberede planterige måltider, som er baseret på bælgrugter, grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder alene og i samspil med animalske råvarer

At skabe umami, velsmag og tekstur i det plantebaserede køkken ved hjælp af forskellige tilberedningsmetoder og smagstilsætninger