



Grønt smørrebrød i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan fremstille planterigt smørrebrød baseret på grøntsager, krydderurter, bælgrugter, korn, frø og nødder. Du lærer at videreudvikle traditionelt smørrebrød med innovativ og klimavenlig brug af plantebaserede råvarer, uden at det går ud over velsmag, mæthedsfornemmelse og ernæring.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Grønt smørrebrød i professionelle køkkener

Fagnummer: 21570	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

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 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 933,30

Tilmelding



Også for ledige (6 ugers)

Positivliste Sjælland

Du opnår følgende kompetencer og viden til:

At redegøre for metoder til at fremstille smagfuldt planterigt smørrebrød med færre eller ingen animalske produkter, herunder for sensoriske succesfaktorer

At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende

At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan sammensættes og fremstilles innovativt med afsæt i traditionelle teknikker og metoder

Du opnår færdigheder i:

At fremstille plantebaseret pålæg, cremer, pynt og komponenter af sæsonaktuelle grøntsager, krydderurter, bælgfrugter, frø og nødder

At fremstille visuelt delikat grønt smørrebrød med fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse og tekstur, som er ernæringsmæssig fyldestgørende