



Plantebaseret mad i professionelle køkkener



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.

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

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding

