



Plantefars i professionelle køkkener



Fag: Plantefars i professionelle køkkener

Fagnummer: 21568	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.

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

- At beskrive hvordan fars kan fremstilles plantebaseret uden animalske råvarer i overensstemmelse med officielle kostråd.
- At redegøre for metoder til at fremstille og smagfulde planterige farsprodukter med færre eller ingen animalske råvarer, herunder for sensoriske succesfaktorer.
- At forklare hvordan plantebaseret fars kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende
- At forklare hvordan plantebaseret fars kan indgå i såvel nye som traditionelle retter

Du opnår færdigheder i:

- At fremstille rent plantebaseret fars med fokus på velsmag, mæthedsfølelse, ernæring og tekstur
- At fremstille plantefars ved brug af bælgfrugter, frø, nødder, korn kartofler og sæsonaktuelle grøntsager

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 208,00

Uden for målgruppe:
DKK 933,30

Tilmelding

