



Grønt smørrebrød i professionelle køkkener



Fag: Grønt smørrebrød i professionelle køkkener

Fagnummer:
21570

Varighed
1 dag

AMU-pris:
DKK 214,00

Uden for målgruppe:
DKK 962,15

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 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, bælgrugter, frø og nødder

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

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 214,00

Uden for målgruppe:
DKK 962,15

Tilmelding

