

Mad til vegetarer og veganere

Kort fortalt

Du kan planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere ud fra viden om vegetariske kostformer, som følger anbefalingen for normalkost. Du kan tilberede frugt og grøntsager til både varme og kolde retter samt endvidere anrette og præsentere retter, som giver en sensorisk oplevelse.

Fag: Mad til vegetarer og veganere

> **Fagnummer:**
48781

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:

Ud fra viden om vegetariske kostformer planlægge og fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost. Tilberede frugt og grøntsager samt bælgfrugter til forskellige former for varme og kolde retter. Anrette og præsentere vegetariske og veganske retter, så brugerne får en god sensorisk oplevelse.

> **Kontakt**

Emilie Topp Fyllgraf
89503331
emfy@mercantec.dk

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

