

Råvarernes madlavningstekniske egenskaber

Kort fortalt

Du kan fremstille måltider i institutionskøkkener ud fra råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber. Du kan endvidere medvirke ved vurdering af de kemiske processer ved fremstilling og opbevaring af råvarer samt ved tilberedningsformers indvirkning på det færdige produkts kvalitet.

Fag: Råvarernes madlavningstekniske egenskaber

> **Fagnummer:**

48808

> **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:

Fremstille mad og måltider i institutionskøkkener under hensynstagen til råvarernes smags- og farvestoffer samt madlavningstekniske egenskaber.

Medvirke ved vurdering af de kemiske processer ved tilberedning, nedkøling og opvarmning af råvarer.

Medvirke ved vurdering af relevante tilberedningsformers indvirkning på kvaliteten af det færdige produkt og hvilke af disse metoder og sammensætninger af levnedsmidler, der kan medføre kvalitetsforbedringer af det færdige produkt.

> **Kontakt**

Emilie Topp Fyllgraf
89503331
emfy@mercantec.dk

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

