

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.

Hold

> 19-09-2022

Råvarernes madlavningstekniske egenskaber
H.C. Andersens Vej 7 8800 Viborg

3 dage

Daghold

> 21-09-2022

Råvarernes madlavningstekniske egenskaber
H.C. Andersens Vej 7 8800 Viborg

3 dage

Daghold

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

