

# Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

## Kort fortalt

Du kan udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet. Du kan endvidere anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens samt sammensætte råvarer der komplimenterer hinanden. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper: Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48154 Råvarens egenskaber i madhåndværket 1.

## Fag: Råvarens egenskaber i madhåndværket 2

> **Fagnummer:**

48799

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 252,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.446,10

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

**Beskrivelse:** Du kan:

Udnytte tekniske egenskaber kreativt i tilberedningen for at øge oplevelsen af madens kvalitet.

Anvende varierede tilberedningsmetoder, der forbedrer råvarens smag og konsistens.

Sammensætte råvarer, der i tilberedningen også komplimenterer hinanden gennem deres kemiske egenskaber.

Kursets kompetencer kan opnås i forhold til flg. råvaregrupper:

Fisk og skaldyr, svin, okse/ kalv/lam eller fjerkræ.

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

**AMU:**

DKK 252,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.446,10

> **Tilmelding**

