Sundere kager og desserter i køkkener

Kort fortalt

Du kan udvælge egnede råvarer til produktion af sundere kager og desserter. Du kan endvidere reducere ingredienser i eksisterende opskrifter og udvikle nye og kreative opskrifter målrettet brugergruppernes behov og ønsker og samtidig tage hensyn til sensorisk kvalitet og hygiejne.

Fag: Sundere kager og desserter i køkkener

Fagnummer: 48809	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.299,90

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

Beskrivelse: Du kan:
Udvælge og kvalitetsvurdere egnede råvarer til produktion af indbydende, sundere og velsmagende kager og desserter.
Udvikle nye og kreative opskrifter til produktion af sundere kager og desserter målrettet brugergruppernes behov og ønsker.
Reducere ingredienser i en eksisterende opskrift og erstatte med næringsgivende råvarer eller andre erstatningsingredienser målrettet forskellige brugergruppers behov for et sundere alternativ af kager og desserter.
Anvende forskellige fremstillingsmetoder og planlægge produktionen af sundere kager og desserter samt udføre sensorisk bedømmelse af fremstillede produkter.
Opbevare kager og desserter efter gældende fødevarelovgivning.

Kursuspris

AMU:
DKK 624,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.299,90

Tilmelding