Mere grønt i kendte retter i professionelle køkken

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan tilberede plantebaserede måltider, hvor animalske produkter indgår som krydderi. Du lærer at videreudvikle kendte og traditionelle retter med brug af flere planter og færre animalske produkter ¿ og dermed også mere klimavenlige retter - uden at det går ud over velsmag, mæthedsfornemmelse og ernæring.

Fag: Mere grønt i kendte retter i professionelle køkken

Fagnummer: 21569	**Varighed** 1 dag
AMU-pris: DKK 218,00	**Uden for målgruppe:** DKK 969,15

Målgruppe: Kurset henvender sig til faglærte/madprofessionelle, som har erfaring med professionel madfremstilling i køkkener, restauranter, kantiner og institutioner. Kurset er målrettet medarbejdere, som ønsker inspiration til og færdigheder i at arbejde fagspecifikt med madfremstilling, som overvejende er plantebaseret.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive hvordan kendte og traditionelle retter kan tilberedes med flere planter og med færre animalske råvarer i overensstemmelse med de officielle kostråd.
At forklare hvordan planterige måltider, hvor animalske produkter anvendes som tilbehør eller krydderi, kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende

Du opnår færdigheder i:
At tilberede kendte og traditionelle retter med flere sæsonaktuelle grøntsager, bælgfrugter, frø og nødder i samspil med færre animalske produkter
At skabe velsmag, mæthedsfornemmelse, ernæring og tekstur i kendte og traditionelle retter, hvor det plantebaserede fylder mere
At tilberede plantebaserede måltider, som er sammensat med animalske produkter, som tilbehør og krydderi

Kursuspris

AMU:
DKK 218,00

Uden for målgruppe:
DKK 969,15

Tilmelding