

# BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG



## KORT FORTALT

Med kurset får du ny viden og færdigheder til at arbejde specifikt med bælgfrugters anvendelsesmuligheder i retter/menuer i professionelle køkkener, hvor plantebaseret mad har en mere fremtrædende plads i den daglige kost.

## FAG: BÆLGFRUGTERS TILBEREDNING, KONSISTENS OG SMAG

<b>Fagnummer:</b> 20800	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 436,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.678,30

**Målgruppe:** Medarbejdere, som har arbejds erfaring med professionel madfremstilling i køkkener (store som små), caféer, kantiner, institutioner og lignende - og medarbejdere, som ønsker at arbejde med bælgfrugters mangfoldighed og anvendelsesmuligheder i det professionelle køkken.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:

- At beskrive bælgfrugters (ærter, kikærter, linser og bønners) mangfoldighed og anvendelsesmuligheder
- At forklare om bælgfrugters egenskaber som næringsrige og klimavenlige råvarer
- At forklare om sensoriske succesfaktorer ved tilberedningen af smagfuld mad med bælgfrugter

Du opnår færdighed i:

- At tilberede retter, hvor bælgfrugter er en vigtig ingrediens
- At planlægge og tilberede retter med bælgfrugter til dagens måltider, hvor du anvender viden om deres smag og konsistens samt klimaftryk
- At vurdere bælgfrugters funktion, smag og ernæringsværdi i tilberedte retter

## Kontakt



Heidi Nielsen  
Kursussekretær -  
Ergonomi, forflytning,  
køkken og  
personaleudviklende  
22104142  
hn@amu-fyn.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.678,30

## Tilmelding

