

PLANTEBASERET MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER



KORT FORTALT

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan planlægge og tilberede plantebaserede måltider med brug af grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder i samspil med animalske produkter. Du lærer, hvordan man fremstiller plantebaseret mad, med afsæt i sæsonens råvarer, som på én gang er velsmagende, ernæringsmæssigt fyldestgørende og klimavenlige.

FAG: PLANTEBASERET MAD I PROFESSIONELLE KØKKENER

Fagnummer: 21567	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.387,45

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 hvad "plantebaseret mad" er, og hvordan plantebaserede måltider kan sammensættes
 At forklare hvordan plantebaseret mad kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende
 At redegøre for sensoriske succesfaktorer ved tilberedning af smagfuld plantebaseret mad

Du opnår færdigheder i:

At planlægge og sammensætte et plantebaseret måltid, hvor der er fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse, ernæring og tekstur under hensyn til specifikke målgruppers behov og forventninger
 At tilberede planterige måltider, som er baseret på bælgfrugter, grøntsager, kartofler, kornprodukter, frø og nødder alene og i samspil med animalske råvarer
 At skabe umami, velsmag og tekstur i det plantebaserede køkken ved hjælp af forskellige tilberedningsmetoder og smagstilsætninger

Kontakt



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

Kursuspris

AMU:
 DKK 654,00

Uden for målgruppe:
 DKK 2.387,45

Tilmelding

