Plantefars i professionelle køkkener

Kort fortalt

Med kurset får du ny viden og nye færdigheder, som gør, at du kan fremstille rent plantebaseret fars med fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse, ernæring og tekstur. Du lærer, hvordan planterige farsretter kan indgå i såvel nye som traditionelle retter ¿ også med fokus på, hvordan det enkelte måltid kan blive mere klimavenligt.

Hold

Løbende optag
Vegetarer og veganere
Stegholt 35 6200 Aabenraa

Daghold

Fag: Plantefars i professionelle køkkener

Fagnummer: 21568	**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 fars kan fremstilles plantebaseret uden animalske råvarer i overensstemmelse med officielle kostråd.
At redegøre for metoder til at fremstille og smagfulde planterige farsprodukter med færre eller ingen animalske råvarer, herunder for sensoriske succesfaktorer.
At forklare hvordan plantebaseret fars kan være både klimavenlig og ernæringsmæssigt fyldestgørende
At forklare hvordan plantebaseret fars kan indgå i såvel nye som traditionelle retter

Du opnår færdigheder i:
At fremstille rent plantebaseret fars med fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse, ernæring og tekstur
At fremstille plantefars ved brug af bælgfrugter, frø, nødder, korn kartofler og sæsonaktuelle grøntsager

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 218,00

Uden for målgruppe:
DKK 969,15

Tilmelding