Mad til vegetarer og veganere 1

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til på baggrund af viden om vegetariske kostformer at planlægge, tilberede og anrette vegetariske og veganske retter, med fokus på både sensoriske og ernæringsmæssige standarder.

Hold

Løbende optag
Vegetarer og veganere
Stegholt 35 6200 Aabenraa

Daghold

Fag: Mad til vegetarer og veganere 1

Fagnummer: 20866	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte der skal arbejde med - eller som ønsker at arbejde med - fremstilling af vegetarisk og vegansk mad med fokus på det sensoriske og ernæringsrigtige.

Beskrivelse: Du opnår viden der gør dig i stand til:
At beskrive vegetariske og veganske kostformer.
At planlægge mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost.
At beskrive de sensoriske principper.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille mad til vegetarer og veganere, som lever op til anbefalingen for normalkost
At tilberede frugt, grøntsager og bælgfrugter, så de komplementerer hinanden sensorisk og ernæringsmæssigt.
At anrette og præsentere vegetariske og veganske retter.

Kontakt

Skolen
74124242
eucsyd@eucsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding