Smørrebrød

Fag: Grønt smørrebrød i professionelle køkkener

Fagnummer: 21570	**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 redegøre for metoder til at fremstille smagfuldt planterigt smørrebrød med færre eller ingen animalske produkter, herunder for sensoriske succesfaktorer
At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan være både klimavenligt og ernæringsmæssigt fyldestgørende
At forklare hvordan planterigt smørrebrød kan sammensættes og fremstilles innovativt med afsæt i traditionelle teknikker og metoder

Du opnår færdigheder i:
At fremstille plantebaseret pålæg, cremer, pynt og komponenter af sæsonaktuelle grøntsager, krydderurter, bælgfrugter, frø og nødder
At fremstille visuelt delikat grønt smørrebrød med fokus på velsmag, mæthedsfornemmelse og tekstur, som er ernæringsmæssig fyldestgørende

Fag: Innovativt smørrebrød

Fagnummer: 20839	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden og erfaring med at innovere det klassiske smørrebrød. Er man ikke-faglært anbefales det, at man forinden tager kurset 20840 Smørrebrødsværkstedet, for at lære om det klassiske smørrebrød i køkkenet.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for de sensoriske principper i udviklingen af nye smørrebrødstyper
At redegøre for metoder ved reducering af mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille innovativt pyntning og garniture til smørrebrød.
At anvende tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer på en innovativ måde
At udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 3,00

Uden for målgruppe:
DKK 3,00

Tilmelding

Fag: Smørrebrødsværkstedet

Fagnummer: 20840	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der har erfaring i et køkken eller på en restaurant. Det anbefales, at man efterfølgende tager kurset 20839 Innovativt smørrebrød

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive de klassiske smørrebrødstyper samt tilhørende garniture og pynt.
At beskrive råvaresammensætning, smag, konsistens og farve i fremstillingen af klassisk smørrebrød.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille klassisk smørrebrød.
At arbejde med sensorik i fremstillingen af klassisk smørrebrød.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.