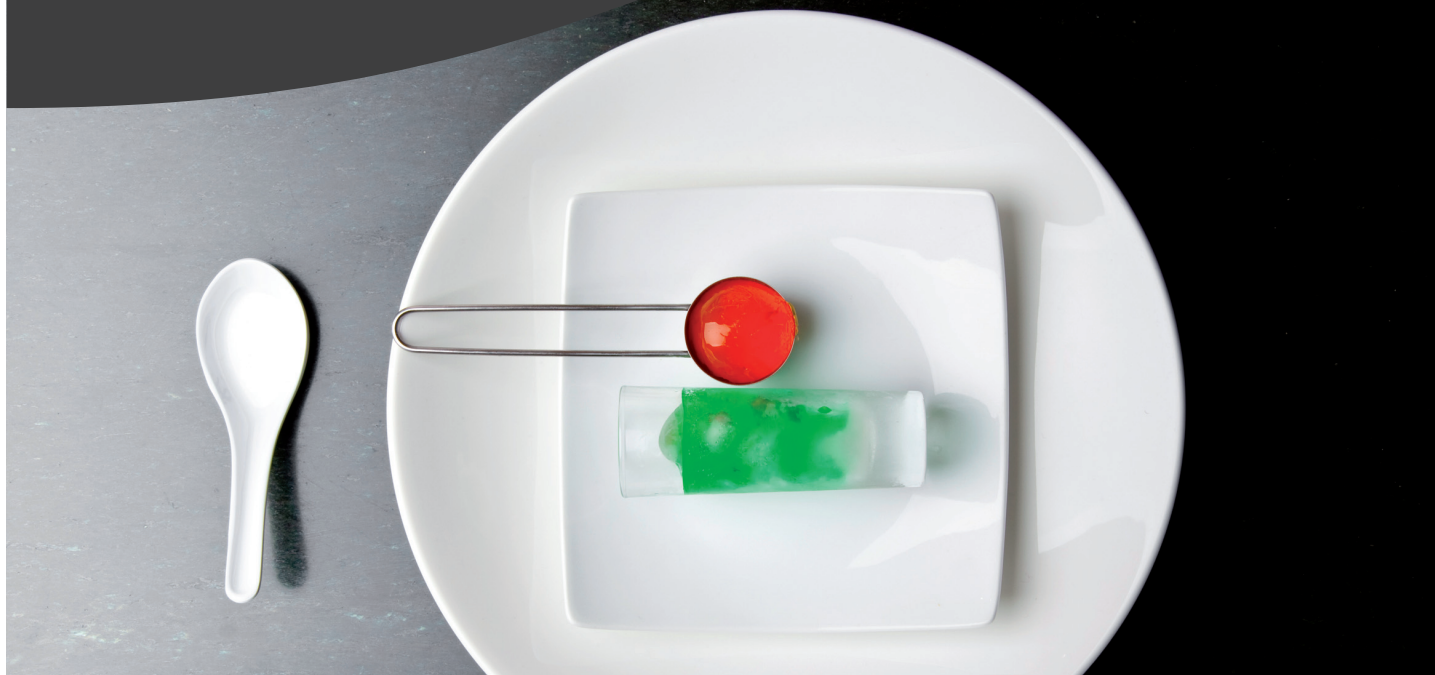


Kursusnummer: 42403

# Molekylær gastronomi

Du lærer at forstå grundprincipperne bag molekylær gastronomi og arbejde med nye køkkentechnikker



**Varighed:** 2 dage

## Formål med kurset

Du lærer bl.a.

- at forstå grundprincipperne bag molekylær gastronomi og arbejde ud fra disse videnskabelige metoder i tilberedningen af mad,
- at anvende utraditionelle råvaresammensætninger, nye køkkentechnikker og tilberedningsmetoder i madfremstillingen,
- at arbejde med at udvikle og forfine smagsoplevelser på kendte råvarer på baggrund af viden om molekylære interaktioner,
- hvorledes sanserne og madoplevelsen påvirkes ved indtagelse af mad tilberedt efter molekylære, gastronomiske principper.

## Bedømmelse

Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i uddannelsens målformulering.

## Pris

Deltagerbetaling er kr. 232,- for alle deltagere, der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper. Du kan søge om VEU-godtgørelse for den periode, du er på kursus.

## Målgruppe

Kurset henvender sig til medarbejdere (ikke-faglærte og faglærte) beskæftiget sig med madfremstilling i professionelle køkkener, som ønsker at arbejde bevidst med gastronomisk innovation ved hjælp af udforskning af kemiske processer, utraditionelle råvaresammensætninger, nye køkkentechnikker og tilberedningsmetoder.

**Kursusperiode:** Se [www.hrs.dk](http://www.hrs.dk)

## Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via [www.efteruddannelse.dk](http://www.efteruddannelse.dk). Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på [www.efteruddannelse.dk](http://www.efteruddannelse.dk), kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail [kursus@hrs.dk](mailto:kursus@hrs.dk).

