

# MRmat 9. og 10.mars 2016

## Rauma vgs

Som en del av det årlige kompetansearrangementet for lokalmatprodusenter og serveringssteder i Møre og Romsdal arrangeres kjøttkurs.

**Kursets innhold:** Råstofflære – Nedskjæring – Reseptarbeid

**Onsdag 9. og 10.mars ved Odd Høiås, Foodcare AS**

Kurset starter med kjøttlære og råvarens betydning for sluttproduktet. Viktige vurderinger av kjøtt og ingredienser og hvordan disse virker inn på hverandre. Vi går gjennom foredlingsprinsipper og peker på grunnleggende rutiner ved b.a. produksjon av farse, spekepølser og kaker/pålegg for å få ønsket ferdigprodukt.

Nedskjæring av lam (ulike måter), kje og kaniner, skjer på dag 2, med kombinasjon av teori og praktisk nedskjæring. Vi vurderer både kjøttsorteringer og stykningsdeler med anvendelsesmuligheter. Enkel produksjon av burgere og rull.

Avslutningsvis blir det reseptarbeid hvor vi setter opp skjærekalkyle for skrotten vi har skåret, samt resept for de burgerne vi steiker. Av resepten vil både ingrediens- og næringsinnhold og ev. allergener fremgå samt materialkosten pr kg.

Velkommen til et variert kjøttkurs og nyttige diskusjoner!



### Påmelding

[For påmelding og info alle kurs](#)

### Kontaktpersoner kjøttkurset:

[beth.tronstad@ntfk.no](mailto:beth.tronstad@ntfk.no)

Matnavet på Mære, tlf. 97 59 43 32

Gunn Bratberg, Matnavet på Mære, tlf.45 48 78 40

[gunn.bratberg@ntfk.no](mailto:gunn.bratberg@ntfk.no)

Kirsti Indreeide 941 62 863 /Aud Drågen 90 86 54 59

Fylkesmannen i Møre og Romsdal

[fmmrkii@fylkesmannen.no](mailto:fmmrkii@fylkesmannen.no)