

MRmat 2016

9. og 10. mars
Rauma vgs
Åndalsnes

Kursinfo, prisar og påmelding

www.matnavet.eventweb.no

Påmeldingsfrit 17. februar

Kontaktpersonar

Gunn Bratberg
Matnavet på Mære,
tlf. 74 11 42 00
gunn.bratberg@ntfk.no

Kirsti Indreeide

Fylkesmannen i Møre og Romsdal,
tlf 94 16 28 63,
fmmrkii@fylkesmannen.no

Kursbeskrivelse kjøttkurs

Råstofflære – Nedskjæring – Reseptarbeid

Foredragsholder: 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 lammet 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 på et variert kjøttkurs!

Kontaktperson for kjøttkurset under MR-mat 2016
beth.tronstad@ntfk.no | 97594332



Presentasjon av foredragsholder Odd Høiås

Odd Høiås er utdannet agronom og næringsmiddelteknolog med pedagogisk tilleggsutdanning. Han har 22 års allsidig praksis fra produksjon, kontroll og utviklingsarbeid i flere samvirke og private næringsmiddelbedrifter.

Høiås pensjonerte seg som matfaglærer etter 19 år ved Stranda vidaregående skule i 2014. Han startet våren 2015 Foodcare AS, et firma som driver med kurs og rådgiving for lokalmatbedrifter i region Midt Norge.

Siden 2003 har han jobbet som matkontakt i Møre og Romsdal for Matnavet på Mære.