

MRmat 2016

Rauma 9. og 10. mars 2016

YSTEKURS

Smaksverkstad (vi smakar på kvarandre sine ostar).

Bakteriekulturar v/*Insa Petersen*

Langlagringsostar v/*Pascale Baudonnel*

HANDVERKSBAKING

Surdeigsbrød, lyse brød, grove brød, sunne brød, kveitedeig og croissant. Elting og heving. Vi tek for oss flere teknikkar, tilpassa det mjølet ein har. *Kurshaldar Rune Elnan, Bruborg Bakeri*

MAT I FRILUFT

Per Momrak, forfattar av boka "Mat i det fri" vil vise ulike teknikkar på korleis vi kan trylle fram spanande mat på bål, grue og sjusteins-ovn

KVALITET I BÆR OG FRUKT

Valg av utstyr, varmebehandling, tilsettings- og hjelpe-stoff, emballering og lagring i teori og praksis. *Kurshaldar Berit Martinsen, Nofima*

KJØTKURS

Råstofflære, nedskjæring av småfe og reseptarbeid

Kurshaldar Odd Høiås, Foodcare

ET GODE VERTSKAPET og KREATIV KOKKEVERKSTAD

9. mars: Menyutvikling, lokalmat i reiselivet, kunderelasjonar, meirsalg

10. mars : Kreativ kokkeverkstad med lokale råvarer

Kurshaldarar Chef's Dinner Norge.

Påmelding: <http://matnavet.eventweb.no>

SALGSKURS I SAMARBEID MED HOPPID

- slik lykkes du i salsarbeidet!

10. mars kl. 0900 – 1600

Påmelding til salskurs:

<https://mrfylke.no/Kalender/Kalender-hoppid.no>



FYLKESMANNEN I
MØRE OG ROMSDAL

