

ER DU VILD MED GASTRONOMIENS VERDEN?

Aftenkurser for 1. halvår 2012





INDHOLD

Spændende og anderledes brunch – året rundt (januar)	6	Kaffe – introduktion til kaffens univers (marts)	12
Tapas – server en eksklusiv tallerkenanretning for dine gæster (februar)	6	Hjemmelavede rugbrød og grovbrød (maj)	13
Flot og indbydende anretning (marts)	7	Sunde og lækre brød – fokus på fibre og fuldkorn (marts)	13
Lækre og sprøde salater (april)	7	Lækre desserter (februar)	14
Sushi – en introduktion til det japanske køkken (marts og april)	8	Tips og tricks til de bedste flødekager (maj)	14
Tour de France gennem tre fortryllende aftener! – Via Alsace, Bourgogne og Provence (februar, marts og maj)	9	Tørkager med smag og kant (februar)	15
Italiensk rundtur (marts)	10	Chokolade og konfekt – påskens lækkerier (marts)	15
Middelhavsrundtur – Spanien/Nordafrika (april)	10	Marcipan og kransekage – serveret til årstidens højtider (marts)	16
Sund madlavning (diabetikere og andre interesserede) (marts)	11	Sprøde og lækre luksusflødebolter (marts)	16
Få den gode smag frem i din madlavning (maj)	11	Festkager – dekoration og afpyntning (marts)	17
Bliv din egen grillmester (juni)	12	Dekorative cupcakes (april)	17
		Teambuilding og firmaevents	18

GASTRONOMI, INSPIRATION OG TRENDS – FÅ EN UNIK OPLEVELSE HOS FOOD COLLEGE AALBORG

Gastronomi, inspiration og trends – få en unik oplevelse hos Food College Aalborg

Food College Aalborg tilbyder en række kurser til dig, der ønsker at udforske nye og spændende områder af det gastronomiske univers. Vi har igen mange nye kurser på programmet, så glæd dig!

Kurserne er skræddersyede til dig, der ønsker ny inspiration til, hvordan du fx sammensætter en menu af mad fra Middelhavsområdet, kreerer og anretter en lækker tapas-menu, eller til hvordan du laver flotte, dekorative cupcakes eller sprøde flødeboller.

Grib muligheden for et få en oplevelse ud over det sædvanlige på Food College Aalborg. Det kræver intet forudgående kendskab at deltage på kurserne. Alle priser er inklusive råvareforbrug og andre materialer. Efter kurset får du opskrifterne med hjem, så du efterfølgende kan eksperimentere med de spændende retter.

Obs. Hos Food College Aalborg bliver du altid undervist af dygtige, faglærte medarbejdere, der har en udsøgt kompetence netop inden for det specifikke område!

Giv et gavekort til en gastronomisk oplevelse

Står du og skal give en gave til en, du har kær? Giv en unik og personlig gave ved at købe et gavekort til et forudbestemt eller valgfrit aftenkursus hos Food College Aalborg. Kontakt Betina Kruse for at høre nærmere.

Praktisk information og tilmelding

Du tilmelder dig kurserne under "Aftenkurser" på www.foodcollege.dk/efteruddannelse eller ved at ringe til uddannelsessekretær Helene Blaschke på telefon 7250 5266.

Tilmeldingsfristen for alle kurser er senest tre uger inden kursusstart. Der er begrænsede pladser på kurserne, så tilmeld dig hurtigst muligt. Kurserne gennemføres ved min. 16 deltagere.

Alle kurser afvikles på adressen:
Food College Aalborg, Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg.

Nyhedsbrev

Tilmeld dig vores nyhedsbrev på www.foodcollege.dk/efteruddannelse, så vil du ca. seks gange årligt modtage information om nyheder og kommende kurser.

Vi glæder os til at se dig!

Venlig hilsen
Efteruddannelsesteamet på Food College Aalborg
www.foodcollege.dk/efteruddannelse



Arrangementer for virksomheder og foreninger

En god fælles oplevelse er guld værd, når sociale bånd skal styrkes, forretningsforbindelser skal plejes, eller hvis der blot skal ny energi til.

På Food College Aalborg kan virksomheder og foreninger forkæle medarbejdere, kunder og medlemmer med sanselige oplevelser, hvor alle kan være med. Vi tilbyder bl.a. foredrag og demonstrationer med smagsprøver, gastronomisk teambuilding i vores køkken og temaarrangementer, hvor I laver mad under kyndig vejledning.

Oplevelsens form, indhold, tidspunkt og pris tilrettelægges ud fra jeres ønsker. Kontakt os for at høre om mulighederne for netop jer.

Læs mere om de mange muligheder på www.foodcollege.dk/efteruddannelse

Det siger kunderne

"Vi havde en super aften med en meget veloplagt kok. Utrolig kompetent og inspirerende, krydret med dejlig hård og velmenende kokkehumor. Vi havde en dejlig anderledes teambuildingaften, som absolut var pengene værd, og kokken bærer hele konceptet igennem."

(Kim Kristensen, Sales Director hos Komproment Tagleverandøren)

"Det var et super godt arrangeret. Gode lokaler og omgivelser og godt setup. Vi vil bestemt ikke være afvisende over for at lave noget hos jer igen på et senere tidspunkt. Underviseren lavede et super fint og inspirerende oplæg og lækre opskrifter. Super, at vi fik opskrifterne med hjem."

(Anne-Dorte Jensen, Rådgiver hos Nykredit)

Kontakt os:

Betina Kruse
Uddannelseskoordinator
Telefon: 7250 5405
E-mail: bekr@foodcollege.dk

Dorthe H. Dahlsund Bang
Uddannelseskonsulent
Telefon: 7250 5372
Mobil: 2526 6372
E-mail: doba@foodcollege.dk



NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG

SPÆNDENDE OG ANDERLEDES BRUNCH – ÅRET RUNDT



NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG

TAPAS – SERVER EN EKSKLU- SIV TALLERKENANRETNING FOR DINE GÆSTER



Spændende og anderledes brunch – året rundt

Brunch er en kombination af morgenmad ("breakfast") og frokost ("lunch"). Brunch spises som sen morgenmad/tidlig frokost, og brunch-temaet er velegnet som familiens samlingspunkt om søndagen, som anledning til en uformel sammenkomst med venner og bekendte m.m. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4401).

Indhold

På kurset bliver du inspireret til at lave en brunch, der er spændende og anderledes og ikke mindst velsmagende. Brunch er trendy og kan bruges på alle årstider. Kurset byder på spændende varianter til det traditionelle rørag og bacon. Du får masser af inspiration, der dækker bredt fra brødtyper til lækre anretninger med et spændende twist og naturligvis også med et sødt strejf.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 24. januar 2012 kl. 17.00-21.00.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Tapas – server en eksklusiv tallerkenanretning for dine gæster

Vi giver dig inspiration til at lave en anderledes tallerkenanretning bestående af små gastronomiske anretninger – det bliver uden tvivl en aften med fryd for ganen og øjet. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4401).

Indhold

På kurset får du inspiration til at kreere en spændende tallerkenanretning med fryd for ganen og øjet, og du vil opleve, hvordan de små nuancer og vinkler i maden understøtter hinanden på bedste vis. På kurset diskuterer vi, hvilke vine der vil passe til maden for at fuldende oplevelsen. Inspirationen vil indeholde små lækre kreationer, der kan spises som et let mellemmåltid, forret eller som et selvstændigt let måltid.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 7. februar 2012 kl. 17.30-21.00.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

FLOT OG INDBYDENDE ANRETNING



LÆKRE OG SPRØDE SALATER



Flot og indbydende anretning

Mad spises med øjnene. Det er madens udseende, anretning og fremstilling, der giver det første indtryk af maden og lysten til at spise den. Få idéer og fif til, hvordan du bruger dine evner kreativt, når du anretter maden. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 1413).

Indhold

På kurset bliver du introduceret til grundlæggende anretnings-teknikker, og du lærer professionelle tips og tricks til en vellykket anretning af vores faglærte underviser, så din mad kommer til at fremstå spændende, lækker og indbydende.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 8. marts 2012 kl. 18.00-21.00.

Prisen er 450 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Lækre og sprøde salater

En salat behøver ikke at være almindelig og kedelig – tværtimod vil vi på dette kursus vise dig, hvordan du på en nem og lækker måde pifter din salat op, så den udgør det perfekte tilbehør til et lækkert stykke kød, eller hvordan den kan udgøre et let og velsmagende måltid i sig selv. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 1393).

Indhold

På kurset lærer du at sammensætte forskellige salater ud fra årstidens råvarer. Du lærer om smagens betydning og om de forskellige smagsnuancer inden for forskellige salattyper. Kurset er anvendeligt, uanset om du ønsker at bruge salaten som spændende tilbehør eller som selvstændig ret. På kurset får du idéer til spændende salatvarianter, der både ser fantastiske ud, smager fortræffeligt og samtidig er sunde.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 12. april 2012 kl. 17.30-21.00.

Prisen er 475 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



SUSHI

– EN INTRODUKTION TIL DET JAPANSKE KØKKEN



Sushi – en introduktion til det japanske køkken

Få indblik i sushiens kulturhistorie, og opnå en forståelse for de præcise tilberedningsmetoder og udskæringer, som en succesfuld sushifremstilling kræver. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4401).

Indhold

På kurset lærer du de mest grundlæggende metoder og teknikker inden for sushifremstilling. Du lærer at tilberede rå fiskeråvarer og om servering. Du lærer om de fem grundsmage og at sammensætte din egen version af sushi, og samtidig lærer du om de mest elementære anretningsmetoder inden for sushidisciplinen. Du får naturligvis rig lejlighed til at smage den lækre mad, som du selv er med til at fremstille.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aftener, og der er to kursusperioder at vælge imellem: den 6.-7. marts 2012 eller den 16.-17. april 2012.

Alle dage kl. 17.30-21.00.

Prisen er 825 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer – du får mulighed for at spise al den sushi, du kan.

Det siger kursisterne:

“Fantastisk spændende kursus, og det er ikke sidste gang, at jeg deltager på et kursus hos Food College Aalborg. Det har været et meget inspirerende og interessant kursus, der har givet mig lyst til at eksperimentere videre derhjemme.”

(Betina Fleron Hede, tidligere deltager på kurset i april 2010)

“Vi fik lov til at prøve mange ting og lave lækker mad. Super god og meget engageret underviser.”

(Fra evaluering i maj 2011)

TOUR DE FRANCE GENNEM TRE FORTRYLLENDE AFTENER! – VIA ALSACE, BOURGOGNE OG PROVENCE



Tour de France gennem tre fortryllende aftener! – Via Alsace, Bourgogne og Provence

Vi indbyder til tre fortryllende aftener med fokus på fortryllende franske specialiteter – både mad og vin. Kurserne udbydes som enkeltkurser, således at du blot kan tilmelde dig en enkelt eller alle tre aftener. Vi garanterer tre spændende kurser med vores professionelle kokkefaglærere og franskfødte, farverige underviser Blaise Bladré, der med glimt i øjet og fransk accent giver dig spændende og lærerige oplevelser. (Kurserne er enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4401).

Indhold

I løbet af de enkelte aftener bliver du præsenteret for og lærer at lave spændende franske specialiteter bundet sammen med tilhørende franske vine, som tilsammen gør smagsoplevelsen unik. Kursustemaerne er Alsace, Bourgogne og Provence, og på det enkelte kursus vil du få en rundtur i velsmagende franske specialiteter under hyggelige og lærerige former.

Tour de France 1 – via Alsace

Kurset varer 1 aften og finder sted den 29. februar 2012

kl. 17.00-21.00.

Prisen er 570 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Tour de France 2 – via Bourgogne

Kurset varer 1 aften og finder sted den 22. marts 2012

kl. 17.00-21.00.

Prisen er 570 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Tour de France 3 – via Provence

Kurset varer 1 aften og finder sted den 31. maj 2012

kl. 17.00-21.00.

Prisen er 570 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



ITALIENSK RUNDTUR



MIDDELHAVSRUNDTUR – SPANIEN/NORDAFRIKA



Italiensk rundtur

Gennem kurset tager vi dig på en spændende kulinarisk rejse, hvor du lærer, hvordan du selv kan kreere lækre traditionelle og klassiske italiensk-inspirerede retter. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4401).

Indhold

På kurset lærer du at tilberede udvalgte retter fra det italienske køkken ved at inddrage et elementært kendskab til den italienske madkultur. Du lærer om de særlige kendetegn ved Italiens madkultur, og du lærer, hvordan du anvender og sammensætter særprægede råvarer. Ydermere lærer du at fremstille udvalgte traditionelle og klassiske retter, der kan serveres til både hverdag og fest.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aftener og finder sted den 27.-28. marts 2012 begge dage kl. 17.15-21.30.

Prisen er 735 kr. for begge dage.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Middelhavsrundtur – Spanien/Nordafrika

Gennem kurset tager vi dig på en spændende kulinarisk rejse, hvor du lærer, hvordan du selv kan kreere lækre traditionelle og klassiske spansk- og nordafrikansk-inspirerede retter. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4401).

Indhold

På kurset lærer du at tilberede udvalgte retter fra det spanske og nordafrikanske køkken ved at inddrage et elementært kendskab til landenes madkultur. Du lærer om de særlige kendetegn ved landenes madkultur, og du lærer at anvende og sammensætte særprægede råvarer. Du lærer at fremstille udvalgte traditionelle og klassiske retter, der kan serveres til både hverdag og fest.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aftener og finder sted den 24.-25. april 2012 begge dage kl. 17.15-21.30.

Prisen er 735 kr. for begge dage.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG



SUND MADLAVNING (DIABETIKERE OG ANDRE INTERESSEREDE)



FÅ DEN GODE SMAG FREM I DIN MADLAVNING



Sund madlavning (diabetikere og andre interesserede)

Sund madlavning kan forebygge mange livsstilssygdomme, og bl.a. antallet af personer med type 2-diabetes er stigende. På dette kursus får du et indblik i, hvordan du kan lave lækker og sund mad, som er både ernæringsrigtig og varieret. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 1393).

Indhold

På kurset lærer du at lave sund mad, og du lærer grundprincipperne om ernæring. Du får gennem spændende opskrifter inspiration til, hvordan du kan integrere den sunde kost i en travl hverdag. Du skal selv i køkkenet og kreere de lækre sunde retter sammen med de andre kursister.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 15. marts 2012 kl. 17.00-21.00.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Få den gode smag frem i din madlavning

Det hele begynder med smagen! Al god madlavning handler om god smag. På dette kursus sætter vi fokus på den gode smag i vores madlavning, og hvordan vi hele tiden kan forbedre smagen for at opnå det bedste resultat af måltidet. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4401).

Indhold

Hvordan smager en kartoffel? Og hvordan skal den egentlig smage? På kurset ser vi nærmere på vores fem grundsmage – hvor findes de, og hvordan smager de? Vi ser på tilsmagning, og hvordan smagene påvirker hinanden, herunder hvordan vi med fordel kan bruge krydderier og krydderurter for at frembringe den optimale smag og dermed give den bedste smagsoplevelse, når du laver mad til dig selv, din familie og dine gæster. På kurset laver vi praktiske øvelser i køkkenet med mulighed for at smage de gode resultater.

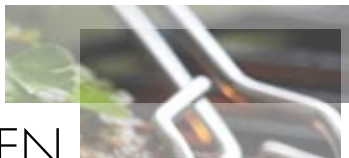
Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 10. maj 2012 kl. 18.00-21.00.

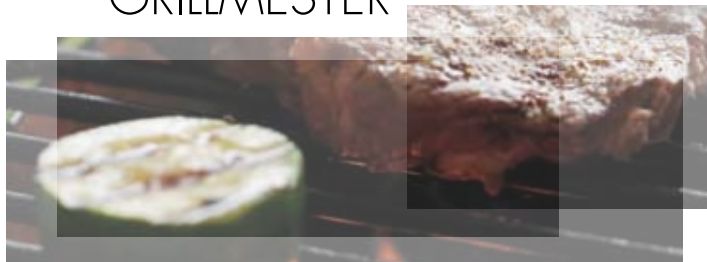
Prisen er 450 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

MANGLER DU EN GOD IDÉ TIL
FARS DAG-GAVEN DEN 5. JUNI?



BLIV DIN EGEN GRILLMESTER



Bliv din egen grillmester

Når du har deltaget på dette kursus, er du uden tvivl blevet familiens foretrukne grillmester og -vært. Du kommer hjem med viden om, hvad der egner sig til grill, hvordan det skal grilles for at beholde smag og saftighed – og du kommer til at producere dine egne lækre grillpølser i vores slagteri. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 6219).

Indhold

På kurset lærer du at tænde op i grillen, klargøre kød og tilbehør, og du lærer om timing, så dit kød bliver færdigt til tiden. Du får indblik i forskellige grill-teknikker, og hvordan man griller forskelligt kød, og så kommer du til at klargøre og producere dine egne lækre grillpølser. Kurset afsluttes med, at du sammen med de andre deltagere nyder den gode mad, som I har tilberedt. Du får desuden mulighed for at købe de ting, I producerer, til indkøbspris, så du kan begejstre familien derhjemme.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aftener og finder sted den 19. og 21. juni 2012 begge dage kl. 17.00-21.00.

Prisen er 925 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

KAFFE – INTRODUKTION TIL KAFFENS UNIVERS



Kaffe – introduktion til kaffens univers

Vi tager udgangspunkt i din verden som kaffeelsker. Kurset er for dig, der ønsker at udbygge din viden om kaffebrygning, kaffenuancer samt kaffens smag og aromaer, og som gerne vil have indsigt i den gode historie bag kaffen. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 30272).

Indhold

På kurset får du indsigt i, hvilken indflydelse de forskellige bryggemetoder har på kaffens smag og aroma. Undervejs får du mulighed for selv at prøve kræfter med kaffebrygningskunsten (bl.a. stempelkande, filter, guldfilter, tyrkisk kaffe og espresso), og kurset er krydret med duft- og smagsoplevelser. Kurset indeholder mange praktiske øvelser i fremstilling af espressokaffe, herunder kværning, tamping, temperatur, mængde og ekstraktionstid.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 1. marts 2012 kl. 18.30-21.30.

Prisen er 450 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Det siger kursisterne:

"Et godt kursus med gode undervisere, der med stor lyst og glæde har givet en god viden videre til os."

(fra evaluering i januar 2010)



HJEMMELAVEDE RUGBRØD OG GROVBRØD



SUNDE OG LÆKRE BRØD – FOKUS PÅ FIBRE OG FULDKORN



Hjemmelavede rugbrød og grovbrød

Er du vild med hjemmelavet brød, og vil du lære hemmeligheden bag et godt hjemmelavet rugbrød med surdej eller et spændende rustikt grovbrød med den korrekte brødkrumme? Så deltag i dette kursus. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 1393).

Indhold

Gennem kurset lærer du teknikkerne til, hvordan du bager rugbrød med gammeldags surdej og spændende rustikke brødtyper. Du kommer bl.a. til at anvende smagsvarianter såsom øl, malt (sirup) og lign. Du vil være under kyndig vejledning af vores faglærte bager.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 9. maj 2012 kl. 17.15-21.45.

Prisen er 495 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Sunde og lækre brød – fokus på fibre og fuldkorn

Brød er både sundt, nærende og ikke mindst spændende selv at lave, og duften og smagen af nybagt brød går rent ind hos alle. Kom på kursus og lær at lave sunde og lækre brød. Gennem kurset sætter vi fokus på fibre og fuldkorn samt forskellige hæve- og tilberedningsmetoder. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 1393).

Indhold

På kurset lærer du om grundlæggende bageteknikker, og du lærer at udvælge råvarer og produkter ud fra et ernæringsmæssigt perspektiv. På kurset vil der blive taget udgangspunkt i fremstillingen af forskellige dejtyper, og hvordan du gør dem lækre og sunde ved hjælp af fibre og fuldkorn.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 6. marts 2012 kl. 17.15-21.45.

Prisen er 495 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG



LÆKRE DESSERTER



NYT HOS
FOOD COLLEGE AALBORG



TIPS OG TRICKS TIL DE BEDSTE FLØDEKAGER



Lækre desserter

Bliv inspireret til at lave lækre og anderledes desserter til festlige lejligheder. Desserten er en perfekt afslutning på en vellykket menu eller lækkert tilbehør til kaffebordet – kom på kursus og få masser af fif og ideer til lækre desserter. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4644).

Indhold

På kurset vil du komme til at lave varme og kolde desserter, som ikke kun er en fryd for ganen, men også for øjet. Du lærer grundteknikker bag at lave en god dessert, og du får fif til spændende anretninger. Selvom desserterne ser fortryllende ud, behøver de ikke at være svære at lave – her kan alle være med!

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 27. februar 2012 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 510 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Tips og tricks til de bedste flødekager

At sætte tænderne i en frisk, veltillavet flødekage er en sand fornøjelse, som de fleste nyder, og mange af de gamle klassikere gør altid lykke. Deltag på kurset og lær at lave dine egne lækre flødekager. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4656).

Indhold

På kurset lærer du teknikkerne bag at lave den berømte Othellokage, du lærer at lave de lækreste vandbakkelse med forskellige cremer og dyppet i fondant, og du lærer at laver medaljer af linsedej. I løbet af aftenen hygger du dig i bageriet med de andre deltagere, mens I diskuterer råvarekvalitet, køkkentechnikker og tilberedningsmetoder.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 23. maj 2012 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

TØRKAGER MED SMAG OG KANT



CHOKOLADE OG KON- FEKT – PÅSKENS LÆKKERIER



Tørkager med smag og kant

På dette kursus sætter vi fokus på de bedste af de bedste tørkager. Du lærer teknikkerne bag at lave lækre tørkager, som du kan servere for familien eller venner og bekendte. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4644).

Indhold

Der findes et stort udvalg af spændende tørkager, og på dette kursus lærer du teknikkerne til at lave forskellige tørkager, bl.a. petit four, Sarah Bernhard, Napoleonshatte og nøddehorn. I løbet af aftenen hygger du dig i bageriet med de andre deltagere, mens I diskuterer råvarekvalitet, køkkentechnikker og tilberedningsmetoder.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 1. februar 2012 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Chokolade og konfekt – påskens lækkerier

Lær at lave din egen chokolade og konfekt – oplev en spændende og anderledes aften i vores bageri, hvor du lærer at lave hjemmelavet chokolade og konfekt. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4644).

Indhold

På kurset lærer du at arbejde med forskellige typer af konfektur, herunder forskellige typer af chokolade og tempereringsteknikker, så du selv kan kreere spændende chokolade og konfekt hjemme – klar til at gå påsken i møde. På kurset er du under kyndig vejledning af vores faglærte underviser. Du får et lille udvalg af smagsprøver med hjem efter endt kursus, som du kan tage med til familien.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 21. marts 2012 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

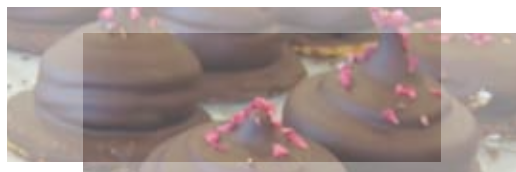
Det siger kursisterne:

"God lærer, der forklarer tingene på en forståelig måde samt viser fremstillingsproceduren, så man nemt kan gøre det bagefter."
(fra evaluering i marts 2010)

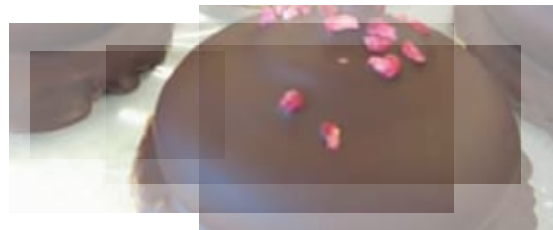
"Jeg lærte mere om chokolade, end jeg havde regnet med – det var rigtig godt." (fra evaluering i marts 2010)



MARCIPAN OG KRANSEKAGE – SERVERET TIL ÅRSTIDENS HØJTIDER



SPRØDE OG LÆKRE LUKSUSFLØDEBOLLER



Marcipan og kransekage – serveret til årstidens højtider

Bliv inspireret i marcipanens verden, hvor du lærer at lave et udvalgt sortiment af kransekage typer og marcipanfigurer. Kom på kursus og lær at lave dine egne flotte kreationer til årstidens højtider. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4644).

Indhold

På kurset lærer du at arbejde med marcipan og kransekage – du lærer at lave spændende figurer og lækker kransekagekonfekt. Marcipan og kransekage er lækkerier, der kan serveres ved mange forskellige lejligheder, og du får gode fif til, hvordan du selv kan arbejde kreativt med marcipan og kransekage. I løbet af aftenen hygger du dig i bageriet med de andre deltagere, mens I diskuterer råvarekvalitet, køkkentechnikker og tilberedningsmetoder.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 13. marts 2012 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 490 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Det siger kursisterne:

"Et rigtig godt kursus – god stemning."

(fra evaluering i april 2010)

Sprøde og lækre luksusflødeboller

Flødeboller behøver ikke at være tørre og kedelige, men kan derimod være sprøde, lækre og fyldt med cremet blødt skum – en himmelsk mundfuld. Flødeboller kan serveres til enhver lejlighed – alene, med frisk frugt eller med is, og de er populære blandt både børn og voksne. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4656).

Indhold

På kurset lærer du teknikkerne til at lave lækre flødeboller, som du efterfølgende kan lave hjemme til enhver lejlighed. Du vil på kurset lave flødeboller med forskellige bunde, fx vaffel-, nødde- og mandelbunde. Du kommer til at lave traditionelle vaniljeflødeboller, men du kommer også til at eksperimentere med andre smagsvarianter. Efterfølgende vil flødebollerne blive dyppet i chokolade og pyntet på forskellig vis, så de får et unikt look.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 29. marts 2012 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 490 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.



FESTKAGER – DEKORATION OG AFPYNTNING



DEKORATIVE CUPCAKES



Festkager – dekoration og afpyntning

Festkagen er kulminationen på en vellykket fest, uanset om det er til bryllup, konfirmation eller blot som afslutning på en festlig aften. Kom på kursus og lær teknikkerne bag dekorationer af forskellige former for festkager. Dekorationen og pyntningen har stor betydning for, hvordan helheden i kagen opleves, og nu får du mulighed for at lære nogle af fiffene til selv at lave flot og festlig kagepyntning. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4656).

Indhold

På kurset lærer du at pynte kager til festlige anledninger. Du lærer om overtræk, chokolade, blomster og marcipan. Pyntningen foregår på flamingoattrapper.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 1 aften og finder sted den 1. marts 2012 kl. 17.30-21.30.

Prisen er 500 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

Dekorative cupcakes

Cupcakes er blevet super populære, fordi de smager godt og kan dekores på mange spændende og farverige måder. Kom på kursus og lær at lave cupcakes med forskellig smag og efterfølgende pynte dem flot og dekorativt. Cupcakes er et hit, uanset om du vil begejstre børnene eller imponere vennerne. (Kurset er et enkeltfag under ordningen for åben uddannelse, nr. 4644).

Indhold

På kurset lærer du at lave og dekorere lækre cupcakes. Du kommer til at arbejde med sukkerpynt og lærer om flere teknikker til at dekorere kagerne. Du pynter selv dine cupcakes under kyndig vejledning af vores underviser, og du får vist forskellige teknikker inden for fondant og icing. Efter kurset får du selvfølgelig de fine kreationer med hjem.

Tidspunkt og pris

Kurset varer 2 aften og finder sted 18. april kl. 18.30-21.00 og den 19. april 2012 kl. 18.00-21.30.

Prisen er 525 kr.

Prisen er inklusive råvareforbrug og andre materialer.

TEAMBUILDING OG FIRMAEVENTS



På Food College Aalborg tilbyder vi også teambuilding og firmaevents – naturligvis med køkkenet, maden og den smagfulde oplevelse som udgangspunkt! Eksempler kan være:

Temaarrangement

Vælg et tema, som I synes er spændende. I laver maden i køkkenet/bageriet, naturligvis under kyndig vejledning, og bagefter nyder I det lækre resultat i hinandens selskab.

Foredrag

Få et foredrag om et egnet tema efter jeres valg, som evt. kan krydres med smagsprøver. Eksempler på temaer kan være: chokolade, kaffe, smoothies eller vin. Undervejs kan vi servere et let traktement.

Demonstration

Vi giver jer en demonstration inden for et egnet tema, som I vælger. Eksempler på temaer kan være: salater, brunch, sunde retter eller nem og lækker hverdagsmad. Arrangementet afsluttes med smagsprøver.

Priser

Vores priser afhænger af antal undervisere, råvarevalg, tidspunkt m.m. Fortæl os dine ønsker, så vi kan finde en løsning, der passer til din virksomhed eller aktivitet.

Eksempler på temaer

Brunch
Sunde madpakker
Spændende salater
Sundhed og velvære
Græsk mad
Italiensk mad
Fransk mad
Udskæring af kød
Østens køkken
Fisk og skaldyr
Grill og stegning
Sushi
Hjemmelavede grillpølser
Fuldkornsbrød
Anderledes smoothies
Cupcakes
Julens søde sager
Påskens lækkerier
Flotte festkager
Hjemmelavet chokolade
Hjemmelavede flødeboller
Kaffens univers
Alverdens vine
Smagning af fx whisky eller øl

