**SMAK, SENSORIK OCH PRAKTISK MATKEMI 1.0**

*Hållbar gastronomi*

**En utbildning** för dig med god grundkunskap om råvaror, mat och matlagning. Utbildningen är perfekt för dig som vill nörda ner dig i måltiden- och matlagningens komplexitet. Med kunskap om hur våra sinnen fungerar får ni verktyg för att skapa nya smakupplevelser. Under utbildningen kopplar vi ihop sensorik med praktisk matkemi för att ge kunskap om hur råvaror förändras vid tillagning. Ni får nycklar till att skapa den perfekt smakupplevelsen där alla sinnen berörs. Utbildningen är för dig som arbetar som kock, konditor, tävlar inom matlagning/konditori, ”råvaruexpert” eller är produktutvecklare. Inga förkunskaper om sensorik eller matkemi krävs.

**Syftet** med utbildningen är att fördjupa kunskapen om våra sinnen och sensorik. Hur vi med hjälp av våra sinnen påverkas och upplever en måltids alla aspekter. Utbildningen ger grundläggande kunskap om matkemi och hur råvaror i det praktiska förändras vid tillagning. Utbildningen ger kunskap om hur du på bästa sätt utvecklar och förändrar ett recept.

**Innehåll**

* Måltidsupplevelse
* Sensorik och smak
* Praktisk matkemi
* Hur råvaror påverkas och förändras vid tillagning
* Receptutveckling

**Program/Schema**

**19 april Johan Swahn**

Kl. 09.30 Kaffe, smörgås, kursintro

Kl. 10.00          Måltiden som helhetsupplevelse, smak och sensorik så funkar det.

Kl. 12.30 Lunch

Kl. 13.30 Smak och sensoriska övningar. En produkt i taget och kombinationstester.

Kl. 16.00 Slut

**20 april Jesper Johansson**

Kl. 09.30 Kaffe.

Kl. 09.45 Att skapa maträtter, gastronomiska variabler

Kl. 10.30 Matlagningens fyra grunder: vatten, fett, kolhydrater, protein

Kl. 12.30 Lunch

Kl. 13.30 Matlagningsfenomen, skum, emulsion, Maillard, gel, förklistring så funkar det.

Kl. 16.00          Slut

**Föreläsare:** Johan Swahn, Jesper Johansson

I priset ingår fika, lunch och kursmaterial.

**Pris:** 3880kr ex. moms 4850kr ink. moms