







Valgfag Masterchef

Plan **1. halvår** skoleår 2019-20

Dato	Uge	tidspunkt	Fag	Fagaktivitet	Sted
28/8	35	14.05-18.00	Kok	Fyldte bagte kartofler Jordbærgrød 	Afgang Sct. Georgsgården Kørsel til EUC Nord
4/9	36	14.05-18.00		Vi arbejder med forretter fra restaurations-branchens ” à la carte ” Du skal fremstille klassikeren ”Fransk løgsuppe” Og en klassisk salat af årstidens grønt 	--/--
17/9	38	08.05-15.30		Omelet med årstidens grøntsager i julienne Amerikanske cookies 	--/--
25/9	39	14.05-18.00		Grundfond. Sauce velouté Hjemmelavet tarteletter Høns i asparges - Crêpes ”tynde pandekager” Teori om hygiejne i fødevarerbranchen 	--/--
6/11	45	08.05-1530		Klassisk sandwich Hjemmelavet dressing Hjemmelavet brød Sylte rødløg Æblekage 	--/--
20/11	47	14.05-18.00		Du skal lave en Herregårdsbøf. Dvs. du skal lave en ægte sauce bearnaise, forme og stege en hakkebøf, ” pom pont-neuf” og lave ”Ærter Francaise” 	--/--

Kontaktlærer valgfag: **Ken Kristensen**

Mobil:

Mail: (**kenk@eucnord.dk**)