







Valgfag Masterchef

Plan **2. halvår** skoleår 2019-20

Dato	Uge	tidspunkt	Fag	Fagaktivitet	Sted
23/1	4	08.05-15.30	Kok	<p>Omelet med årstidens grøntsager i julienne Amerikanske cookies</p> 	<p>Afgang Sct. Georgsgården</p> <p>Kørsel til EUC Nord</p>
29/1	5	14.05-18.00		<p>Fyldte bagte kartofler Jordbærgrød</p> 	--/--
26/2	9	14.05-18.00		<p>Vi arbejder med forretter fra restaurations-branchens "à la carte" Du skal fremstille klassikeren "Fransk løgsuppe" Og en klassisk salat af årstidens grønt</p> 	--/--
11/3	11	14.05-18.00		<p>Grundfond. Sauce velouté Hjemmelavet tarteletter Høns i asparges - Crêpes "tynde pandekager" Teori om hygiejne i fødevarerbranchen</p> 	--/--
18/3	12	14.05-18.00		<p>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"</p> 	--/--
31/3	14	08.05-15.30		<p>Klassisk sandwich Hjemmelavet dressing Hjemmelavet brød Sylte rødløg Æblekage</p> 	--/--

Kontaktlærer valgfag: **Ken Kristensen**

Mobil:

Mail: (kenk@eucnord.dk)