



# Matlagningsaktiviteter

## **Aktiv Matlagning**

*Ni delas in i tre olika team som komponerar antingen förrätt, varmrätt eller dessert. Under ledning av köksmästare lagar ni sedan en njutbar middag som ni sedan avnjuter i matsalen.*

## **Aktiv Matlagning - Kött**

*För er som uppskattar och vill lära er mer om styckningsdetaljer och skillnad i tillagning. Kursen börjar med att vår styckmästare förklarar och visar på helfall hur de olika detaljerna är placerade på djuret samt hur de olika placeringarna påverkar såväl smak som konsistens. Ni blir därefter indelade i lag och blir tilldelade varsin styckningsdetalj och recept. Köksmästare guidar er genom tillagningen av varmrätterna. Middagen består av 3-6 olika varmrätter i mindre format.*

## **Aktiv Matlagning - Vegetariskt**

*Kursen inleds med en genomgång kring en vegetarisk rätts näringsmässiga sammansättning. Ni delas sedan in i tre olika team som komponerar antingen förrätt, varmrätt eller dessert. Under ledning av köksmästare lagar ni en njutbar vegetarisk middag som ni sedan avnjuter i matsalen.*

## **Aktiv Matlagning - Udda Styckdetaljer**

*För er som uppskattar annorlunda och hållbar mathantering. Hur tillagar man exempelvis lever på bästa sätt? Vad passar att servera till andhjärta? I lag tillagar ni flera smårätter som ni sedan avnjuter tillsammans med era vänner i matsalen.*

## **Aktiv Matlagning - Såser Grund**

*Har du alltid velat laga god sås från grunden? Den här kursen vänder sig till dig som vill lära dig grunderna om våra fyra grundsåser: Demiglace, Velouté, Béchamel och Tomatsås. Till såserna serveras tillbehör anpassade för att ge god insikt i hur såserna bäst ackompanjeras.*

***Finns också som fortsättningskurs och avancerad.***

## **Aktiv Matlagning - Mästerkocken**

*Ni delas upp i olika lag och får tilldelat likadana ingredienser. Tillsammans med ditt team komponerar ni sedan en måltid innehållande samtliga ingredienser. Dessa ska sedan presenteras vackert och serveras dina kollegor. Vem gjorde det bäst? Poäng räknas från både kollegor och köksmästaren.*

**950 kr per person** (middag och aktivitet inkluderat)

*Alla priser är exklusive moms.*