

1:1 MADKURSER

Jeg tilbyder tilpassede madkurser, hvor det blot er én kursist der får undervisning. På den måde kan vi komme lidt i dybden med råvarer, teknikker og nuancer.

Kurset tilpasses dit behov. Både hvad angår tid, budget og madlavningsstil.

Det foregår hjemme hos dig selv og tager udgangspunkt i dit køkken. Derfor kan den mad vi laver, efterfølgende kunne laves, med de køkkenfaciliteter du har til rådighed.

Måske har du et ønske om at få en introduktion til et bestemt smagsunivers eller en bestemt stilart. F.eks. gammeldags dansk mad lavet fra bunden, middelhavskøkkenet, særlige råvarer, LCHF/stenalder eller vegansk.

Vi laver rigelig mad - så kurset vil være en oplagt mulighed for, at du inviterer gæstende medspisere til enten en smagsprøve eller en fuld menu afhængig af vores aftale.

Efter kurset, vil du som opfølgning få en køkkenlog, hvor jeg beskriver hvad vi har lavet. Den får du til fremtidig inspiration og hjælp.

Du kan købe et kursus til dig selv, eller give et gavekort. Se eksempler på kurser herunder.

enkeltmandskurser

I WILL COOK FOR FOOD



iwillcookforfood.dk
thomas@iwillcookforfood.dk
+45 3699 1974

FRA SCRATCH

Jeg kommer hjem til dig med en række af årstidens råvarer, samt nogle af de basisprodukter der bør være i ethvert køkken. Sammen laver vi et par retter, der giver dig nogle grundkundskaber til den daglige madlavning.

Vi gennemgår et par hurtige saucer, samt en klassisk sauce - og lidt tricks til at fremme smag i mad, på en hurtig og sund måde.

Du får efterfølgende opskrifterne på maden.

Og vi laver nok mad til, at du kan invitere et par gæster til middag.

1950,00

inkl. moms

Råvarer



Introduktion



Køkkenlog



Timer



KOMPONER EN MENU

Hvordan sammensætter man en menu?

Hvilke ting bør man holde sig for øje - og hvordan tænker man sensorisk? Hvordan planlægger man en menu ud fra hvad du har i pengepungen?

Vi finder først sammen ud af hvad vi kunne tænke os at lave. Og planlægger fremgangsmåde. Dernæst tager vi ud og handler et lokalt sted. Undervejs tilpasser vi menuen efter hvilke råvarer der rent faktisk er tilgængelige. Herefter lave vi maden i dit køkken, som du bagefter kan spise med et par venner eller din kæreste.

3250,00

inkl. moms

Råvarer



Introduktion



Køkkenlog



Timer



TØM KØLESKABET

Har du tit overskud i grøntskuffen? Er du ikke god til at få brugt dine rester?

Vi ser på hvad du har i dit køleskab og i dine skuffer og skabe.

Herefter sammensætter vi 2-3 retter med de ingredienser der er for hånden.

Alt efter hvor meget mad vi laver, kan du invitere et par venner, din familie eller din kæreste over til en hyggelig bid at spise.

1600,00

inkl. moms

Råvarer



Introduktion



Køkkenlog



Timer

