Danske egnsretter

Kort fortalt

Du kan planlægge, fremstille, forfine og præsentere typiske danske egnsretter ud fra viden om råvarer, dansk madkultur og kulinariske traditioner.

Fag: Danske egnsretter

Fagnummer: 48834	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan:
Ud fra viden om dansk madkultur planlægge, fremstille og forfine typiske danske egnsretter.
Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter.
Præsentere den tilberedte mad og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding