# Innovativt smørrebrød

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper og med innovativ pyntning og garniture.

### Fag: Innovativt smørrebrød

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>20839 | **Varighed**<br>3 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 654,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 2.387,45 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden og erfaring med at innovere det klassiske smørrebrød. Er man ikke-faglært anbefales det, at man forinden tager kurset 20840 Smørrebrødsværkstedet, for at lære om det klassiske smørrebrød i køkkenet.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for de sensoriske principper i udviklingen af nye smørrebrødstyper
At redegøre for metoder ved reducering af mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At fremstille innovativt pyntning og garniture til smørrebrød.
At anvende tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer på en innovativ måde
At udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper.
At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 2.387,45

## Tilmelding