

# 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

<b>Fagnummer:</b> 20839	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 642,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.366,45

**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 reducere 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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.387,45

## Tilmelding

