

Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter med afsæt i karakteristika ved dansk madkultur og kulinariske traditioner.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

Fagnummer: 20860	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive hovedtræk i udviklingen af dansk madkultur.

At redegøre for råvarers og kulinariske traditioners betydning i forhold til at udvikle og afprøve nye egnsretter.

At redegøre for gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter.

Kursuspris

AMU:

DKK 416,00

Uden for målgruppe:

DKK 1.616,60

Tilmelding

