

Udvikling af nye retter

Kort fortalt

Du kan udvikle og afprøve nye retter i restaurant, kantine og catering ud fra viden om råvarer, kulinariske traditioner, sensoriske redskaber og trends. Du kan også anvende udviklingsværktøjer i det kreative arbejde med fremstilling af nye retter.

Fag: Udvikling af nye retter

> **Fagnummer:**
48838

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 1.463,40

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

Beskrivelse: Du kan:

- Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter.
- Anvende konkrete udviklingsværktøjer og teknikker i det kreative arbejde med udvikling af nye retter.
- Omsætte trends til nye produkter/retter og anvende sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.

> **Kontakt**

Herningsholm
Erhvervsskole
72134500

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

