

# 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.

## Hold

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

## Fag: Innovativt smørrebrød

<b>Fagnummer:</b> 20839	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 624,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.299,90

**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 624,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 2.299,90

## Tilmelding

