

Smørrebrødsværkstedet

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille klassisk smørrebrød med fokus på sensorisk kvalitet.

Hold

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

Fag: Smørrebrødsværkstedet

Fagnummer: 20840	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 642,00	Uden for målgruppe: DKK 2.366,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der har erfaring i et køkken eller på en restaurant. Det anbefales, at man efterfølgende tager kurset 20839 Innovativt smørrebrød

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

At beskrive de klassiske smørrebrødstyper samt tilhørende garniture og pynt.

At beskrive råvaresammensætning, smag, konsistens og farve i fremstillingen af klassisk smørrebrød.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille klassisk smørrebrød.

At arbejde med sensorik i fremstillingen af klassisk smørrebrød.

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

Kursuspris

AMU:

DKK 642,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.366,45

Tilmelding

