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

30-03-2027
Fremstilling og udvikling af danske egnsretter
Døesvej 70 7500 Holstebro

2 dage | Daghold

Fag: Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

Fagnummer: 20860	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

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 fødevarehygiejne 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 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding