



Smørrebrøds køkken - trin 1

Kort fortalt

Du kan med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrøds køkken fremstille forskellige typer klassisk smørrebrød og arbejde med anretninger, salater, garniture og pynt. Du kan arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, smag, konsistens og farver. Der findes også et trin 2 af kurset.

Hold

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

Kontakt

Sandi Madsen
41721364
sanm@zbc.dk

Fag: Smørrebrøds køkken - trin 1

Fagnummer: 48828	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

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

Beskrivelse: Du kan med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrøds køkken:
Fremstille forskellige typer klassisk smørrebrød.
Arbejde med kolde og lune anretninger.
Arbejde med salater, garniture og pynt.
Arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, råvaresammensætning, smag, konsistens og farver.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

