

Sundere smørrebrød

Kort fortalt

Du kan anvende flere tilberedningsmetoder i fremstillingen af mere ernæringsrigtige smørrebrødskomponenter, som fremmer den sensoriske kvalitet. Ud fra viden om sensorik og ernæring kan du udvælge og kombinere råvarer og halvfabrikata ved tilberedning og anretning.

Hold

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

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Sundere smørrebrød

Fagnummer: 48784	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Produktionsmedarbejdere som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

Beskrivelse: Du kan:
Anvende forskellige tilberedningsmetoder i fremstillingen af mere ernæringsrigtige smørrebrødskomponenter, som fremmer den sensoriske kvalitet.
Ud fra viden om sensorik og ernæring udvælge og kombinere råvarer og halvfabrikata til tilberedning og anretning af pålæg og pynt til smørrebrød.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888