



Tilberedning af kolde og lune anretninger

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille, klargøre og udvikle de mest klassiske kolde og lune retter med tilsmagning efter de fem grundsmage.

Hold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Forår 2026 - maj
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Løbende optag

Hotel- og Restaurantkurser - Sommer 2026 - jun
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Fag: Tilberedning af kolde og lune anretninger

Fagnummer: 20846	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	Uden for målgruppe: DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte gastronomer, der ønsker at lære mere om tilberedning af kolde og lune anretninger i køkkenet.

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

At beskrive de fem grundsmage i planlægning af retter.

At beskrive og vurdere madens sensoriske kvalitet.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, så det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.

At arbejde efter regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

At klargøre og fremstille de mest klassiske/typiske retter.

At tilsmage retter ud fra de fem grundsmage.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Tilmelding

