



# 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.

## Fag: Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

<b>Fagnummer:</b> 20860	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 0,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 0,00

**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 fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.  
 På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:  
 At planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter.

## Kontakt

ZBC  
55788888

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 0,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 0,00

## Tilmelding

