



Madfremstilling uden fødevareallergi

Kort fortalt

Du kan planlægge og udvikle retter med en optimal kulinarisk værdi og uden at gøre brug af allergifremkaldende fødevarer. Du kan desuden udarbejde liste over anvendte ingredienser til gæster og egenkontrol.

Hold

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

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Madfremstilling uden fødevareallergi

Fagnummer: 48824	Varighed 1 dag
AMU-pris: DKK 208,00	Uden for målgruppe: DKK 933,30

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

Beskrivelse: Du kan:

Ved planlægning og udvikling af retter tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.

Erstatte de allergifremkaldende fødevarer, så retten beholder sin kulinariske værdi. Udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 208,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 933,30

Tilmelding

