



Danske egnsretter

Kort fortalt

Du kan planlægge, fremstille, forfine og præsentere typiske danske egnsretter ud fra viden om råvarer, dansk madkultur og kulinariske traditioner.

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: Danske egnsretter

Fagnummer: 48834	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:

Ud fra viden om dansk madkultur planlægge, fremstille og forfine typiske danske egnsretter.

Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter. Præsentere den tilberedte mad og skabe en positiv helhedsoplevelse sammen med gæsten.

Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 416,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.616,60

Tilmelding

