



Innovativt smørrebrød

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper og med innovativ pyntning og garniture.

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: Innovativt smørrebrød

Fagnummer: 20839	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 624,00	Uden for målgruppe: DKK 2.299,90

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 624,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.299,90

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte gastronomer, der ønsker mere viden og erfaring med at innovere det klassiske smørrebrød. Er man ikke-faglært anbefales det, at man forinden tager kurset 20840 Smørrebrødsværkstedet, for at lære om det klassiske smørrebrød i køkkenet.

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

At redegøre for de sensoriske principper i udviklingen af nye smørrebrødstyper
At redegøre for metoder ved reducere af mængden af madspild ved optimal udnyttelse af de anvendte råvarer

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille innovativt pyntning og garniture til smørrebrød.

At anvende tilberedningsmetoder og sæsonaktuelle råvarer på en innovativ måde

At udvikle nye smørrebrødstyper med udgangspunkt i de klassiske smørrebrødstyper.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Tilmelding

