Det nordiske køkken i madfremstilling

Kort fortalt
Du kan fremstille retter fra det nordiske køkken ud fra viden om kulinariske madtraditioner og bæredygtighed. Du kan bruge sensoriske redskaber og traditionelle nordiske råvarer i forfinelse og udvikling af retter.

Hold
Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Det nordiske køkken i madfremstilling

Fagnummer: 48832	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.616,60

Målgruppe: Faglærte gastronomer og tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan anvende:
Viden om kulinariske madtraditioner, historik og principper til fremstilling af retter fra det nordiske køkken.
Viden om økonomisk bæredygtighed, råvarens sæson, terroir og biodiversitet til fremstilling af retter fra det nordiske køkken.
Sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.
Traditionelle nordiske råvarer på nye måder i udviklingen af retter.
Gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding