

# Udvikling af nye retter

## Kort fortalt

Du kan udvikle og afprøve nye retter i restaurant, kantine og catering ud fra viden om råvarer, kulinariske traditioner, sensoriske redskaber og trends. Du kan også anvende udviklingsværktøjer i det kreative arbejde med fremstilling af nye 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: Udvikling af nye retter

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| > <b>Fagnummer:</b><br>48838     | > <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| > <b>AMU-pris:</b><br>DKK 256,00 | > <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.463,40 |

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

**Beskrivelse:** Du kan:

- Anvende viden om råvarer og kulinariske traditioner til at udvikle og afprøve nye retter.
- Anvende konkrete udviklingsværktøjer og teknikker i det kreative arbejde med udvikling af nye retter.
- Omsætte trends til nye produkter/retter og anvende sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.

### > Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

### > Tilmelding

