Smørrebrødskøkken – trin 1

Kort fortalt

Du kan med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrødskøkken fremstille forskellige typer klassisk smørrebrød og arbejde med anretninger, salater, garniture og pynt. Du kan arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, smag, konsistens og farver. Der findes også et trin 2 af kurset.

Fag: Smørrebrødskøkken – trin 1

Fagnummer: 48828	**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 med udgangspunkt i det klassiske danske smørrebrødskøkken:
Fremstille forskellige typer klassisk smørrebrød.
Arbejde med kolde og lune anretninger.
Arbejde med salater, garniture og pynt.
Arbejde med variationer ud fra viden om danske råvarer, råvaresammensætning, smag, konsistens og farver.
Arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding