

# Smørrebrøds-køkken - trin 2

## Kort fortalt

Du kan med udgangspunkt i det moderne smørrebrøds-køkken fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt med et twist og i nye fortolkninger. I fremstillingen arbejder du med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på nye måder. Du kan sammensætte et smørrebrøds-kort ud fra et givent sortiment og koncept. Ved kursusstart forudsættes det, at du har kompetencer svarende til 48828 Smørrebrøds-køkken - trin 1.

## 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: Smørrebrøds-køkken - trin 2

> **Fagnummer:**  
48829

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

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

**Beskrivelse:** Du kan med udgangspunkt i det moderne smørrebrøds-køkken:  
Fremstille smørrebrød i ny fortolkning ud fra viden om smørrebrødets betydning for den danske madkultur.  
Arbejde med tilberedningsmetoder, emner og sæsonaktuelle råvarer på en ny måde.  
Fremstille smørrebrød, pålæg, garniture og pynt på nye måder.  
Sammensætte et smørrebrøds-kort ud fra et givent sortiment og koncept.  
Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

### > Kursuspris

**AMU:**  
DKK 268,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.529,60

### > Tilmelding

