

Sushi - krav og kreativitet

Kort fortalt

Du kan vurdere kvaliteten af egnede fisk og anvende relevante udskærings- og tilberedningsmetoder til fremstilling af sushi. Du kan også udvikle nye varianter af sushiformer samt anvende anretningsmetoder, der følger sushiens kulturhistorie og discipliner.

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: Kursusekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Sushi - krav og kreativitet

> **Fagnummer:**
48845

> **Varighed**
3 dage

> **AMU-pris:**
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 2.080,10

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

Beskrivelse: Du kan:

Anvende de udskæringer og tilberedningsmetoder, der benyttes i fremstilling af sushi.

Vurdere kvaliteten på fisk, der er egnet til tilberedning af sushi, ud fra kendskab til fangstmetode, opbevaring og symptomerne på sygdomme hos fisk.

Ud fra læren om konsistens og de 5 grundsmage udvikle nye varianter af en maki eller anden form for sushi.

Anvende elementære anretningsmetoder, der følger sushiens kulturhistorie og discipliner.

Arbejde sikkerhedsmæssigt forsvarligt og efter gældende regler for fødevarer sikkerhed i relation til målet.

> **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 384,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.080,10

> **Tilmelding**

