# 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.

## Fag: Sushi - krav og kreativitet

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>48845 | **Varighed**<br>3 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 654,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 2.387,45 |

**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 påsygdomme 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 fulger sushiens kulturhistorie og discipliner.
Arbejde sikkerhedsmæssigt forsvarligt og efter gældende regler for fødevaresikkerhed i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 654,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 2.387,45

## Tilmelding