

Smørrebrødsværkstedet

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille klassisk smørrebrød med fokus på sensorisk kvalitet.

Hold

25-01-2027

Smørrebrødsværkstedet
Døesvej 70 7500 Holstebro

3 dage

Daghold

Fag: Smørrebrødsværkstedet

Fagnummer:
20840

Varighed
3 dage

AMU-pris:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der har erfaring i et køkken eller på en restaurant. Det anbefales, at man efterfølgende tager kurset 20839 Innovativt smørrebrød

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive de klassiske smørrebrødstyper samt tilhørende garniture og pynt.

At beskrive råvaresammensætning, smag, konsistens og farve i fremstillingen af klassisk smørrebrød.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille klassisk smørrebrød.

At arbejde med sensorik i fremstillingen af klassisk smørrebrød.

At arbejde efter gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:

DKK 654,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.387,45

Tilmelding

