Tilberedning af kolde og lune anretninger

Kort fortalt
Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille, klargøre og udvikle de mest klassiske kolde og lune retter med tilsmagning efter de fem grundsmage.

Fag: Tilberedning af kolde og lune anretninger

Fagnummer: 20846	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte gastronomer, der ønsker at lære mere om tilberedning af kolde og lune anretninger i køkkenet.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive de fem grundsmage i planlægning af retter.
At beskrive og vurdere madens sensoriske kvalitet.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, så det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.
At arbejde efter regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.
At klargøre og fremstille de mest klassiske/typiske retter.
At tilsmage retter ud fra de fem grundsmage.

Kursuspris

AMU:
DKK 654,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.387,45

Tilmelding