

# Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter med afsæt i karakteristika ved dansk madkultur og kulinariske traditioner.

## Fag: Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>20860     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 436,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At beskrive hovedtræk i udviklingen af dansk madkultur.

At redegøre for råvarers og kulinariske traditioners betydning i forhold til at udvikle og afprøve nye egnsretter.

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

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 1.678,30

## Tilmelding

