



# Madfremstilling uden fødevareallergi



## Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Madfremstilling uden fødevareallergi

<b>Fagnummer:</b> 48824	<b>Varighed</b> 1 dag
<b>AMU-pris:</b> DKK 208,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 933,30

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

### Beskrivelse: Du kan:

Ved planlægning og udvikling af retter tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.

Erstatte de allergifremkaldende fødevarer, så retten beholder sin kulinariske værdi.

Udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol.

## Kontakt



Susan Nissen  
Uddannelsessekretær  
9633 2229  
sni@amunordjylland.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 208,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 933,30

## Tilmelding

