



# Det nordiske køkken i madfremstilling



## Fag: Det nordiske køkken i madfremstilling

<b>Fagnummer:</b> 48832	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

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

**Beskrivelse:** Du kan anvende:

Viden om kulinariske madtraditioner, historik og principper til fremstilling af retter fra det nordiske køkken.

Viden om økonomisk bæredygtighed, råvarens sæson, terroir og biodiversitet til fremstilling af retter fra det nordiske køkken.

Sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.

Traditionelle nordiske råvarer på nye måder i udviklingen af retter.

Gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kontakt



Susan Nissen  
Uddannelsessekretær  
9633 2229  
sni@amunordjylland.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

