



Sushi - krav og kreativitet



Fag: Sushi - krav og kreativitet

Fagnummer:
48845

Varighed
3 dage

AMU-pris:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

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

Beskrivelse: Du kan:

Anvende de udskæringer og tilberedningsmetoder, der benyttes i fremstilling af sushi.
Vurdere kvaliteten på fisk, der er egnet til tilberedning af sushi, ud fra kendskab til fangstmetode, opbevaring og symptomerne på sygdomme hos fisk.
Ud fra læren om konsistens og de 5 grundsmage udvikle nye varianter af en maki eller anden form for sushi.
Anvende elementære anretningsmetoder, der følger sushiens kulturhistorie og discipliner.
Arbejde sikkerhedsmæssigt forsvarligt og efter gældende regler for fødevarer sikkerhed i relation til målet.

Kontakt

Find kontakt via
hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 642,00

Uden for målgruppe:
DKK 2.366,45

Tilmelding

