



# Danske madretter fra 1900-tallet



## Fag: Danske madretter fra 1900-tallet

<b>Fagnummer:</b> 48782	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Ud fra viden om dansk madkultur udvælge opskrifter, som repræsenterer den originale danske madtradition med egnsspecifikke varianter og særpræg.

Tilberede og anrette traditionelle retter og måltider, så de indfried brugernes forventning til mad som i gamle dage.

Imødekomme forskellige brugergrupperes næringsbehov i traditionelle måltider, så retternes originalitet og sensoriske kvaliteter bevares.

Kursets kompetencer kan opnås i forhold til:

- Kolde retter
- Varme retter
- Konserverede produkter

## Kontakt



Susan Nissen  
Uddannelsessekretær  
9633 2229  
sni@amunordjylland.dk

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.463,40

## Tilmelding

