



Tilberedning af kolde og lune anretninger



Fag: Tilberedning af kolde og lune anretninger

Fagnummer: 20846	Varighed 3 dage
AMU-pris: DKK 0,00	Uden for målgruppe: DKK 0,00

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte gastronomer, der ønsker at lære mere om tilberedning af kolde og lune anretninger i køkkenet.

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

At beskrive de fem grundsmage i planlægning af retter.

At beskrive og vurdere madens sensoriske kvalitet.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At nytænke klassiske/typiske retter og komponere nye garniturer, så det æstetiske udtryk stemmer overens med et givent koncept.

At arbejde efter regler for fødevarehygiejne og egenkontrol.

At klargøre og fremstille de mest klassiske/typiske retter.

At tilsmage retter ud fra de fem grundsmage.

Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

Kursuspris

AMU:
DKK 0,00

Uden for målgruppe:
DKK 0,00

Tilmelding

