



# Fremstilling og udvikling af danske egnsretter



## Hold

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

## Fag: Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

<b>Fagnummer:</b> 20860	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 428,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.664,30

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

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

At beskrive hovedtræk i udviklingen af dansk madkultur.

At redegøre for råvarers og kulinariske traditioners betydning i forhold til at udvikle og afprøve nye egnsretter.

At redegøre for gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter.

## Kontakt

Find kontakt via hjemmesiden

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 428,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.664,30

## Tilmelding

