

Danske madretter fra 1900-tallet

Kort fortalt

Ud fra viden om dansk madkultur- og tradition kan du vælge opskrifter, tilberede og anrette traditionelle danske måltider og retter. Du kan imødekomme forskellige brugergrupperes næringsbehov, så retternes originalitet og sensoriske kvaliteter bevares. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til kolde retter, varme retter og konserverede produkter.

Fag: Danske madretter fra 1900-tallet

> **Fagnummer:**

48782

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**

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 indfrier 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**

Emilie Topp Fyllgraf
89503331
emfy@mercantec.dk

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

