

Det nordiske køkken i madfremstilling

Kort fortalt

Du kan fremstille retter fra det nordiske køkken ud fra viden om kulinariske madtraditioner og bæredygtighed. Du kan bruge sensoriske redskaber og traditionelle nordiske råvarer i forfinelse og udvikling af retter.

Fag: Det nordiske køkken i madfremstilling

> **Fagnummer:**
48832

> **Varighed**
2 dage

> **AMU-pris:**
DKK 256,00

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

Målgruppe: Faglærte gastronomer og tilsvarende, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

Beskrivelse: Du kan anvende:

Viden om kulinariske madtraditioner, historik og principper til fremstilling af retter fra det nordiske køkken.
 Viden om økonomisk bæredygtighed, råvarens sæson, terroir og biodiversitet til fremstilling af retter fra det nordiske køkken.
 Sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.
 Traditionelle nordiske råvarer på nye måder i udviklingen af retter.
 Gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

> **Kontakt**

Kurser på UCH
 Uddannelsescenter
 Holstebro
 99 122 222

> **Kursuspris**

AMU:
DKK 256,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.463,40

> **Tilmelding**

