

# Madfremstilling uden fødevareallergi

## Kort fortalt

Du kan planlægge og udvikle retter med en optimal kulinarisk værdi og uden at gøre brug af allergifremkaldende fødevarer. Du kan desuden udarbejde liste over anvendte ingredienser til gæster og egenkontrol.

## Fag: Madfremstilling uden fødevareallergi

> <b>Fagnummer:</b> 48824	> <b>Varighed</b> 1 dag
> <b>AMU-pris:</b> DKK 126,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 838,05

**Målgruppe:** Medarbejdere, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du kan:

Ved planlægning og udvikling af retter tage hensyn til de fødevarer, der oftest forårsager allergiske reaktioner.

Erstatte de allergifremkaldende fødevarer, så retten beholder sin kulinariske værdi.

Udarbejde liste over anvendte ingredienser i de enkelte retter til både gæster og egenkontrol.

### > Kontakt

Kurser på UCH  
 Uddannelsescenter  
 Holstebro  
 99 122 222

### > Kursuspris

**AMU:**  
 DKK 126,00

**Uden for målgruppe:**  
 DKK 838,05

### > Tilmelding

