

# Danske tapas

## Kort fortalt

Du kan komponere, tilberede og anrette tapas med inspiration fra det danske køkken og den spanske tapas tradition. Du kan anvende sensoriske redskaber til at forfine måltidsoplevelsen.

## Fag: Danske tapas

<b>Fagnummer:</b> 48835	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.616,60

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

**Beskrivelse:** Du kan:

- Komponere tapasretter der er inspireret af det danske køkken og dets råvarer og den spanske tradition for tapas.
- Planlægge, tilberede og anrette tapas i passende portionsstørrelser til alle anledninger
- Anvende sensoriske redskaber til at udvikle og forfine måltidsoplevelsen.
- Arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

