

# Smørrebrødsværkstedet

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille klassisk smørrebrød med fokus på sensorisk kvalitet.

## Hold

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

## Fag: Smørrebrødsværkstedet

<b>Fagnummer:</b> 20840	<b>Varighed</b> 3 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 642,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 2.366,45

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der har erfaring i et køkken eller på en restaurant. Det anbefales, at man efterfølgende tager kurset 20839 Innovativt smørrebrød

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

At beskrive de klassiske smørrebrødstyper samt tilhørende garniture og pynt.

At beskrive råvaresammensætning, smag, konsistens og farve i fremstillingen af klassisk smørrebrød.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille klassisk smørrebrød.

At arbejde med sensorik i fremstillingen af klassisk smørrebrød.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

## Kursuspris

**AMU:**

DKK 642,00

**Uden for målgruppe:**

DKK 2.366,45

## Tilmelding

