# Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

## Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter med afsæt i karakteristika ved dansk madkultur og kulinariske traditioner.

### Fag: Fremstilling og udvikling af danske egnsretter

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>20860 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.678,30 |

**Målgruppe:** Kurset retter sig mod faglærte, der er beskæftiget med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner samt cateringvirksomheder.

**Beskrivelse:** Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At beskrive hovedtræk i udviklingen af dansk madkultur.
At redegøre for råvarers og kulinariske traditioners betydning i forhold til at udvikle og afprøve nye egnsretter.
At redegøre for gældende regler for fødevarehygiejne og egenkontrol i relation til målet.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At planlægge, fremstille og forfine danske egnsretter.

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 1.678,30

## Tilmelding