

# Danske madretter fra 1900-tallet

## Kort fortalt

Ud fra viden om dansk madkultur- og tradition kan du vælge opskrifter, tilberede og anrette traditionelle danske måltider og retter. Du kan imødekomme forskellige brugergruppers næringsbehov, så retternes originalitet og sensoriske kvaliteter bevares. Kursets kompetencer kan opnås i forhold til kolde retter, varme retter og konserverede produkter.

## Hold

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

## Fag: Danske madretter fra 1900-tallet

> **Fagnummer:**  
48782

> **Varighed**  
2 dage

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

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

**Målgruppe:** Produktionsmedarbejdere, som arbejder med professionel forplejning på offentlige og private køkkener.

**Beskrivelse:** Du kan:

Ud fra viden om dansk madkultur udvælge opskrifter, som repræsenterer den originale danske madtradition med egnspecifikke varianter og særpræg.

Tilberede og anrette traditionelle retter og måltider, så de indfrier brugernes forventning til mad som i gamle dage.

Imødekomme forskellige brugergruppers næringsbehov i traditionelle måltider, så retternes originalitet og sensoriske kvaliteter bevares.

Kursets kompetencer kan opnås i forhold til:

- Kolde retter
- Varme retter
- Konserverede produkter

> **Kontakt**  
Skive college

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00

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

> **Tilmelding**

