Nordisk gastronomi, tradition og fornyelse

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at anvende traditionelle nordiske råvarer på nye måder i udviklingen af retter, hvor der tages hensyn til økonomisk bæredygtighed, råvarens sæson, terroir og biodiversitet.

Fag: Nordisk gastronomi, tradition og fornyelse

Fagnummer: 20861	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, som arbejder med madfremstilling i restauranter, hotelkøkkener og kantiner.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for kulinariske madtraditioner, historik og principper ved fremstilling af retter fra det nordiske køkken.
At redegøre for økonomisk bæredygtighed, råvarens sæson, terroir og biodiversitet ved fremstilling af retter fra det nordiske køkken.
At redegøre for anvendelsen af sensoriske redskaber til at forfine den gastronomiske oplevelse.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At anvende traditionelle nordiske råvarer på nye måder i udviklingen af retter.

Kursuspris

AMU:
DKK 436,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.678,30

Tilmelding