

September 2009

Nye arbejdsmarkedsuddannelser

40839 Moderne smørrebrød

Deltageren kan forstå smørrebrødets betydning for dansk madkultur og den store interesse for smørrebrød, der genoplives både i en klassisk og ny fortolkning. Deltageren kan fremstille nye pålægstyper, garniture og pynt med baggrund i praktiske øvelser med bl.a. smushi, trendy smørrebrød, ny opstilling og anretning. Deltageren kan sammensætte et nyskabende smørrebrøds-kort ud fra virksomhedens sortiment og stil og efterleve gældende hygiejne-regler.

40852 Sushi – krav og kreativitet

Deltageren kan med baggrund i sushiens kulturhistorie forstå og anvende de meget præcise tilberedningsmetoder og udskæringer, som sushifremstillingen kræver. Deltageren kan sammensætte sin egen version af en makirulle ud fra læren om konsistens og de 5 grundsmage.

Nye undervisningsmaterialer

40852 Sushi – krav og kreativitet

Undervisningsmaterialet kan hentes på Efteruddannelsesudvalgets hjemmeside under ”Materialer til AMU-uddannelser”

FKB 2689

**Madfremstilling –
restaurant, kanti-
ne og catering**