

Kursusnummer: 40852

Sushikursus

– *krav og kvalitet*

Du lærer at arbejde med udskæringer, præcise tilberedningsmetoder, fremstilling af - og historien om sushi



Varighed: 3 dage

Kursusperiode: Se www.hrs.dk

Formål med kurset

Du lærer at:

- forstå de meget præcise tilberedningsmetoder og udskæringer, som en succesfuld sushifremstilling kræver
- sammensætte din egen version af en makirulle eller anden form for sushi ud fra læren om konsistens og de 5 grundsmage
- mestre de mest elementære dele af sushi-disciplinens anretningsmetoder, klassiske supper og salater
- forstå sushien ud fra dens historie og kultur.

Bedømmelse

Skolen udsteder uddannelsesbevis ved tilfredsstillende gennemførelse af kurset.

Pris

Deltagerbetaling er kr. 390,- for alle deltagere, der hører under arbejdsmarkedsuddannelsens målgrupper. Du kan søge om VEU-godtgørelse for perioden, du er på kursus.

Målgruppe

Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af mad i institutionskøkkener.

Tilmelding

Du skal tilmelde dig dette kursus via www.efteruddannelse.dk. Har du spørgsmål til kurset eller til den elektroniske onlinetilmelding på www.efteruddannelse.dk, kan du kontakte kursusadministrationen på tlf. 3386 2200 eller e-mail kursus@hrs.dk.

