

# Nye og klassiske teknikker i køkkenet

Brug 5 dage af din selvvalgte uddannelses på

**Nye og klassiske teknikker i køkkenet i uge 44.**

I samarbejde med HRS har vi fået lavet et 3F hold, hvor i skal lærer nogle af de nye teknikker som du kan blive den næste masterchef.

**Kursusperiode: 29. oktober – 2. november 2018.**

**Kurset foregår på Hotel og restaurantskolen i Valby.**

**Tilmeldingsfrist: 1 oktober 2018**



Vi arbejder med klassiske tilberedninger og afprøver nye teknikker. Omdrejningspunktet er konstant ud fra de fem sensoriske grundsmage. Vi arbejder med forskellige råvare som fx kød, fisk, fjerkræ og grønt, og finder de bedste måde at tilberede og forfine retter med brug af nye køkkenredskaber.

Per Holm Pedersen Kan kontaktes på

Telefon: 7030 0999

Mobil: 2777 3607

E-mail: per.holm@3f.dk

