



Námskeið fyrir matreiðslumenn

Brýnsla og skerping á hnífum

■ Brýnsla og skerping á kokkahnífum í samstarfi við Progestro

Markmið námskeiðsins er að auka leikni þátttakenda við að brýna hnífa með með japanskri aðferð. Farið verður yfir meðferð á hnífum. Gert er ráð fyrir því að þátttakendur komi með tvo til þrjá hnífa 15 – 20 sm. langa á námskeiðið. Best er að koma með Santoku eða Chef's hnífa.

Brýningarsteinn fylgir með námskeiðinu. Námskeiðið er haldið í samstarfi við Progestro.

Námsmat:	Mat á verkefnum.
Kennari:	Óskar Rudolf Kettler.
Staðsetning:	Ögurharf 2, húsnæði Progestro.
Námskeið 1:	Þriðjudagur 14. október kl. 18.00 - 20.00.
Námskeið 2:	Miðvikudagur 15. október kl. 18.00 - 20.00.
Námskeið 3:	Þriðjudagur 18. nóvember kl. 18.00 - 20.00.
Námskeið 4:	Miðvikudagur 19. nóvember kl. 18.00 - 20.00.
Lengd:	3 kennslustundir.
Fullt verð:	10.000 kr.
Verð til aðila IÐUNNAR:	5.000 kr.

4 námskeið
í nóvember

Skráning á idan.is
eða í síma 590 6400.



IÐAN
fræðslusetur

idan@idan.is - www.idan.is