

Námskeið fyrir matreiðslumenn 27. janúar

Brýnsla á hnífum

NÁNARI
UPPLÝSINGAR
Á IDAN.IS

Brýnsla og skerping á kokkahnífum í samstarfi við Progastro

Markmið námskeiðsins er að auka leikni þátttakenda við að brýna hnífa 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 Progastro.

Námsmat:	Bit próf.
Kennari:	Óskar Kettler.
Staðsetning:	Progastro, Ögurhvarf 2.
Tími:	Þriðjudagur 27. janúar, kl. 18.00 - 20.00.
Lengd:	3 kennslustundir.
Fullt verð:	10.000 kr.
Verð til aðila IÐUNNAR:	5.000 kr.



**Nánari upplýsingar og skráning á
www.idan.is eða í síma 590 6400**



IDAN

fræðslusetur

www.idan.is | idan@idan.is