



La sal y el humo



2 SESIONES (10 H.)



130 €



BONIFICABLE

Descripción:

Conocerás las técnicas de aplicación de sal en a cocina, aprenderás a preparar todo tipo de salazones y descubrirás cómo imprimir nuevos sabores con los ahumados.

Programa:

- La sal: caracterización y tipologías.
- Técnicas de cocción con sal: a la sal, en salmuera seca, en salmuera húmeda, a la piedra de sal, con sal viva.
- Técnicas para la elaboración de salazones.
- El ahumado: caracterización.
- Técnicas de ahumado en cocina.

Metodología:

- Las técnicas de cocina se pondrán en práctica a través de la elaboración de diferentes recetas con productos de temporada.
- Al finalizar cada clase se degustarán y evaluarán las diferentes elaboraciones realizadas.



Precio por alumno. Consulta fechas y horarios del curso en www.mediterraneoculinary.com