



Cocina a baja temperatura y al vacío



2 SESIONES (10 H.)



130 €



BONIFICABLE

Descripción:

Te enseñaremos las técnicas de cocinado a baja temperatura para preparar carnes, pescados o verduras con texturas perfectas, sabores originales y cocciones exactas.

Programa:

- Cocina al vacío y cocción al vacío: caracterización.
- Técnicas para el envasado al vacío.
- Técnicas de cocción al vacío: cocción al vacío, cocción a baja temperatura, cocción de utilización inmediata y cocción a temperatura elevada.
- Técnicas de vanguardia: osmosis, transparencias y aéreos.

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