



Las fermentaciones



2 SESIONES (10 H.)



130 €



BONIFICABLE

Descripción:

Aprenderás los fundamentos del uso de fermentaciones aplicadas en la cocina y practicarás la elaboración de todo tipo de masas fermentadas.

Programa:

- Tipos de fermentaciones.
- Técnicas para la elaboración de fermentados vegetales: col fermentada, kimchi, encurtidos, condimentos fermentados y kombucha.

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.

