



Alta cocina healthy



2 SESIONES (10 H.)



130 €



BONIFICABLE

Descripción:

Este curso es una aplicación práctica de las técnicas culinarias de vanguardia en la elaboración de recetas saludables pero sofisticadas con las que sorprender a cualquiera.

Programa:

- Texturas de vanguardia.
- Cocciones al vacío.
- Esponjas.
- Esferificaciones.
- Espumas.
- Caviar.
- Aires.
- Encapsulados.
- Polvos y crujientes.

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