

» Técnicas culinarias

Son el conjunto de procesos aplicados a los alimentos para conservarlos y hacerlos digeribles y sabrosos.

Los hábitos alimentarios y las prácticas culinarias han cambiado considerablemente en los últimos años, ya sea por la modernización de maquinarias y utensilios, los cambios sociales, económicos y ecológicos, la salud, las modas, las culturas. Las características gastronómicas del día a día se han modificado y nos han alejado de la cocina. En este contexto, resulta interesante descubrir las técnicas culinarias sencillas y novedosas y revalorar las más clásicas y laboriosas.



DETALLES:

INICIO: Lunes 16 de abril.

HORARIO: 18 a 20 hs.

DURACIÓN: 6 clases.

CURSADA: una vez por semana, mismo día y horario.

INCLUYE: Incluye material didáctico y utensilios e ingredientes.

CUPOS LIMITADOS: 9 por clase.

VALOR: \$1.400.

CLASE 1:

Técnicas de Corte
Cocciones Básicas I.

CLASE 2:

Cocciones Básicas II
Cocciones Combinadas.

CLASE 3:

Uso de procesadores y licuadoras.

CLASE 4:

Amasados.

CLASE 5:

Gelificantes y Espesantes.

CLASE 6:

Conservas.

