

CURSO DE COCCIÓN AL VACÍO A TEMPERATURA CONTROLADA

Impartido por Artes Gastronómico
Del 8 al 10 de Abril de 2015
Horario: 17:00 - 21:00
Nº asistentes 20
Teléfono: 630 065 890



Impartido por:

Organizado



por:



CURSO DE COCCIÓN AL VACÍO A TEMPERATURA CONTROLADA



Con este curso de carácter práctico, pretendemos acercar la técnica de cocción al vacío a todos aquellos profesionales de la hostelería que deseen mejorar la calidad de sus elaboraciones, la rentabilidad de sus negocios y sobre todo su calidad de vida.

La cocina al vacío (sous vide), es una técnica cuyo origen se sitúa en el inicio de los años 70, cuando los profesionales de la alta cocina comenzaron a demandar una técnica capaz de mejorar la calidad gustativa y aumentar el período de conservación de los alimentos.

Esta técnica, que evita la oxidación y alteración en nutrientes (lo que permite obtener productos más saludables y adecuados desde el punto de vista organoléptico), es cada vez más solicitada por los restauradores, que ven en ella una manera práctica y útil de crear platos.

Por supuesto, nos permite controlar los costes y mejorar el rendimiento de cualquier negocio, así como tener en todo momento un control exacto de las materias primas.

PROGRAMA CURSO:

Sesión 1: Presentación de asistentes, conocimiento de maquinaria necesaria para cocciones al vacío.

Sesión 2: Cocción a temperatura controlada de carnes y verduras.

Sesión 3: Cocción a temperatura controlada de pescados, degustación de todos los productos elaborados durante el curso y mesa redonda. (terminará sobre las 23:00)

INSCRIPCIONES:

Cuota de asistencia: 400 euros.

La cuota de asistencia incluye documentación del curso, material y productos necesarios y entrega de certificado de asistencia y cena el último día en las instalaciones del Salón de Eventos Baiuca.

Aula: Salón de Eventos Catering Baiuca