LA COCINA ITALIANA, ORÍGENES Y SABORES

Contenidos:

- Conocimientos de la historia de la cocina italiana.
- Elaboraciones de platos tradicionales.
- Técnicas culinarias tradicionales.
- Aprovechamiento de productos.
- Conocimientos de distintos tipos de pastas.

Objetivos:

- Conocer la amplia gama de productos y platos.
- Realización de recetas típicas del país.
- Valorar una cocina mas aya de pastas y pizzas.
- Cocciones y elaboraciones de productos.
- Ampliar conocimientos en recetas de menús diarios.

Duración del curso/taller:

Inicio: 02/abril/2024 - Final: 30/abril/2024

Días/horario:

Martes 2, 9, 16, 23 y 30 de abril. de 18:00 a 20:00 horas.

Se imparte en:

Sede Principal UP. de Arucas – C/. Pintor Velázquez, nº 9 (Juan XXIII)

Material que debe llevar el/la usuario/a:

Delantal y tuperware.

Imparte el curso/taller

Luis José Benítez Castellano