ENTRE MOJOS, SALSAS Y ADOBOS

Contenidos:

- Conocimietos de conservación de productos.
- Elaboraciones tradicionales y modernas.
- Técnicas de arpovechamiento con adobos.
- Tradición culinaria en mojos y adobos.
- Conocimientos de salsas típicas en gastronomía.

Objetivos:

- Conocer tipos de salsas típicas y su uso en menús.
- Realización de recetas típicas de mojos de las islas.
- Valorar los adobos como forma de conservación de productos
- Conocimiento organoléptico de salsas y mojos.
- Aprender las bases típicas de las salsas.

Duración del curso/taller:

Inicio: 07/mayo/2024 - Final: 28/mayo/2024

Días/horario:

Martes 7, 14, 21, 28, de mayo 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