TALLER DE COCINA FRIA PARA EL VERANO

Contenidos:

- Valorar platos sanos y frios para incluirlos en verano
- Conocer elaboraciones de ensalasas, vinagretas, y sopas frias
- Tecnicas de elaboraciones en frio.
- Valores nutricionales para alimentarnos en verano.
- Aprender de elaboraciones con productos de aprovechamiento

Objetivos:

- Conocer la importancia de comer en esta estacion.
- Realización de platos frios liquidos y solidos como menus
- Reconocer el valor en salud de productos del verano
- Saber alimentarnos sanos y con una economia adecuada
- Aprender a conservar en verano platos a consumir fuera de casa

Duración del curso/taller:

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

Días/horario:

Martes 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