

REALIZACIÓN DE PLATOS DE CHINA Y JAPÓN

Contenidos:

- Conocimientos de productos asiáticos en la cocina.
- Elaboraciones de platos típicos de China y Japón
- Cocina de aprovechamiento de estos productos
- Valores nutricionales y organolépticos

Objetivos:

- Conocer formas de elaboraciones de estos países.
- Tratamientos de productos desde la seguridad alimentaria.
- Realizaciones de platos típicos.

Duración del curso/taller:

1 mes (inicio: 01 de octubre 2024; final: 29 de octubre 2024)

Días/horario:

Martes de 18:00 a 20:00 horas.

Se imparte en:

Universidad Popular de Arucas – Sede Principal UPA Arucas

Material que debe llevar el/la usuario/a:

Delantal y tuperware.

Imparte el curso/taller: Luis José Benítez Castellano