

REALIZACIÓN DE CANAPES, SANDWICHES, MONTADITOS Y SMORREBROD

Contenidos:

- Realización de pastas para canapés y diferentes bases.
- Elaboraciones de montaditos y smorrebrod.
- Decoraciones y presentaciones.
- Valores nutricionales y organolépticos.

Objetivos:

- Conocer cantidades para fiestas y eventos por personas.
- Realización de estos productos desde cocina de aprovechamiento
- Valoración de recetas como entrantes en celebraciones

Duración del curso/taller:

1 mes (inicio: 05 noviembre 2024; final: 26 noviembre 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