

COCINA CAJÚN

Contenidos:

- Conocimientos de productos y especias en la cocina Cajún.
- Elaboraciones de platos típicos de Nueva Orleans.
- Cocina de aprovechamiento de estos productos
- Valores nutricionales y organolépticos

Objetivos:

- Conocer formas de elaboraciones y presentación de la cocina Cajún.
- Tratamientos de productos desde la seguridad alimentaria
- Realizaciones de menús y platos típicos.

Duración del curso/taller:

1 mes (inicio: 04 marzo 2025; final: 25 marzo 2025)

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 tupperware.

Imparte el curso/taller: Luis José Benítez Castellano