

CREMAS SOPAS FONDOS Y FUMET

Contenidos:

- Conocimientos de productos y formas de preparación.
- Elaboraciones de platos típicos y clásicos en la cocina.
- Cocina de aprovechamiento de estos productos.
- Valores nutricionales y organolépticos.

Objetivos:

- Conocer formas de elaboraciones y emplatados.
- Tratamientos de productos desde la seguridad alimentaria
- Realizaciones de platos típicos, clásicos e históricos.

Duración del curso/taller:

1 mes (inicio: 01 abril 2025; final: 29 abril 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