

CURS “LA CUINA AL BUIT”

Dies: **ATENCIÓ NOVES DATES!**

Dimecres 1 de desembre i dijous 2 de desembre de 2021

Horari: de 16h a 19h

Lloc: Hotel Medes II (C/ Guillem de Montgrí, 38 de l'Estartit)

Descripció del curs:

Introducció tècnica de l'envasat al buit, explicant la tècnica, diferents aplicacions i adaptada a les necessitats de l'establiment.

A qui va dirigit?

A cuiners/res i/o ajudants de cuina avançats o professionals de l'hostaleria que vulguin aprendre o millorar coneixements de la tècnica d'envasat al buit i vulguin adaptar-ne la seva oferta gastronòmica i sistemes de producció.

Temari:

- Què és la cuina al buit?
“Baixa temperatura” medis on cuinar: vapor o dins d'un líquid
- Envasat:
Maquinària, eines i equip necessari
Conservació
Coccio a baixa temperatura
- Avantatges de l'envasat al buit i la cuina al buit “baixa temperatura”
- Sistemes d'emmagatzematge i de producció
- Coccio directe i indirecte
- Tècniques de coccio i rangs de temperatures vs temps dels aliments

Preu del curs: Gratuït, però cal inscripció prèvia. PLACES LIMITADES.

Més informació i inscripcions:

AFOMTUR – Estació Nàutica l'Estartit – illes Medes

info@enestartit.com – tel 972 750699 (Sílvia Ferrer o Míriam Gasco)