

CALENDARIO DE CURSOS

TALLER DE COCINA 2009-COCINA CON INDESPAN

• **ENERO :**

CURSO DE ELABORACIÓN DE PIZZAS.



RESÚMEN: Curso de elaboración de distintos tipos de masas, e Ingredientes para pizza, tales como: Rellenos, ” toppings” o coberturas.... Este curso va orientado a todas aquellas personas que estén interesadas en aprender a elaborar este tipo de masas para pizza de forma artesanal.

OBJETIVO DEL CURSO:

- Aprender las técnicas básicas de elaboración de masas de pizza en sus diferentes tipos, conociendo los ingredientes, utensilios y técnicas para su elaboración y consumo.
- Elaborar diferentes variedades de pizza con originales presentaciones.

TEMARIO COMPLETO:

1) **LA PIZZA. Selección de ingredientes para la masa y cobertura.**
Utensilios de elaboración y consumo.

2) **MASA PARA PIZZA:**

-**Selección de ingredientes.**

-**Modo de elaboración de los diferentes tipos de masa para pizza:**

-**MASA FINA Y CRUJIENTE (PARA COCCIÓN A LA PIEDRA).**

-**MASA DE MOLDE (GRUESA Y ESPONJOSA).**

-**MASA TIPO CALZONE.**

-**Diferentes formas de presentación.**

CENTRO DE FORMACIÓN



3) Elaboración de SALSA de Tomate para pizza:

-Fórmula.

-Proceso de elaboración.



4) Elaboración de diversos TOPPINGS o coberturas para pizzas.

-CUATRO QUESOS.

-CUATRO ESTACIONES.

-TROPICAL.

-CALZONE.



-Fechas de realización del curso:

Enero 2009: Miércoles 28, Jueves 29 ,
Viernes 30 y sábado 31.

-Duración del Curso:

4 Horas.

-HORARIO:

De 16 a 20 Horas.

PRECIO:

30 EUROS.

El precio incluye el material
de elaboración.

