

COCINA AL VACIO



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 4 h
Precio: 4.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Este curso introduce y especializa a los profesionales en las técnicas de producción y conservación al vacío con la finalidad de que sea un proceso aplicable a sus cocinas

CONTENIDOS

Introducción.
Breve historia de la cocina al vacío
Definición de vacío. Conservación al vacío.
Definición cocina al vacío. Cocción al vacío.
La cocina de vacío.
El circuito de la cocina al vacío.
La maquinaria.
La maquina del vacío y sus componentes.
El roner.
El abatidor de temperatura.
Baño de hielo.
Los envases.
Los gases.
Los rangos de temperatura.
Ventajas de la cocina al vacío.
Pasteurización y conservación en la cocina al vacío.
Ejemplo y degustación de algunas recetas tipo.
Conclusión final y puesta en común.