Fermentación: Kombuchas, Kéfir, Hidromiel y otros Fermentados

Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

La fermentación está en boca de todos. En LOV ferments denominamos fermentación al cúmulo de elaboraciones de conservación de origen biológico. Damos de comer a un microorganismo para que realice substancias nocivas para otros. De esta manera logramos alargar la vida útil de un producto. Con la generación de nuevas substancias creamos aromas y sabores únicos.

CONTENIDOS

- Iniciación a los fermentados

- Fermentación mixta

- Fermentación alcohólica

- Encurtidos

- Fermentación láctica