

## COCINA AL VACIO Y BRASA



Área: General Modalidad: Presencial Duración: 16 h

Precio: Consultar

Curso Bonificable Contactar Recomendar Matricularme

## **OBJETIVOS**

En este curso el alumno vra como maridan la cocina al vacio como aporotador de caducidad y texturas y la brasa como el rey de los dorados con humo y brasa natural, los resultados son jugosos y sabrosos.

Se manejas dos modad unidas que ayudan en caducidad y velocidad a la hora del servicio.

## **CONTENIDOS**

Manejo de temperaturas y tiempos Como convinar las dos técnicas Cocina al vacio

- Embasado, maquinaria

- Tecnicas : aromatizar, elaboraciones jugosas, texturas tiernas...
- Aplicaciones prácticas

Tecnicas de horno con brasa

- -Ahumado en frio
- -coccion en cazuela