

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 verá como maridan la cocina al vacío como aportador 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 manejan dos modalidades que ayudan en caducidad y velocidad a la hora del servicio.

CONTENIDOS

Manejo de temperaturas y tiempos
Como combinar las dos técnicas
Cocina al vacío
- Embasado, maquinaria
- Técnicas : aromatizar, elaboraciones jugosas, texturas tiernas..
- Aplicaciones prácticas
Técnicas de horno con brasa
- Ahumado en frío
- Cocido en cazuela