"Masas saladas, su aplicación en cenas y aperitivos"

CURSO I

LUGAR: Ceicid
DIAS: martes 23 y miércoles 24 de abril
HORARIO: de16,00h a 19,00h
PRECIO CURSO: 60 euros
DIRIGIDO A: profesionales de cocina y office de la delegación de Pamplona y Zaragoza

CÓMO INSCRIBIRSE

Por e-mail: ceicid@ceicid.es

Por teléfono: 948 252695

¡PLAZAS LIMITADAS!

INSCRIPCIÓN PREVIA

Próximo curso: 19 y 20 de junio

Masas espumosas, salsas, cremas y coberturas para tartas

Quiénes son y qué van a hacer

JULIO FLAMES

Propietario y chef de La Nuez, ha definido y defendido el espíritu de su restaurante como un retorno a los fundamentos de la alta cocina.

REALIZARÁ...
- Masas saladas: elaboración y punto de cocción
- Aplicaciones en cenas y aperitivos: pizzas variadas, focaccia, pissaladière, pan de centeno, quiche, empanadas...
- Calcular los costes de las elaboraciones
- Degustaciones

PABLO CADENA

Propietario y jefe de cocina del Restaurante El Embrujo. Ha impartido numerosas sesiones en cursos del Ceicid desde hace más de una década. Destaca su creatividad y buen hacer.

REALIZARÁ...
- Aplicaciones del pan en cenas y buffet: minibocadillos, tapas, con distintos tipos de pan (de semillas, tortas, chapatas...)
- Presentaciones variadas, con ideas múltiples sobre rellenos
- Degustaciones

www.restaurantelanuez.com | www.elembrujo.net