

CURSO DE BASES PARA LA HELADERÍA EN LA RESTAURACIÓN

Contenido

- ¿Qué es un helado?
- Historia
- Composición
- Equilibrio de los ingredientes
- Fases de la elaboración, productos y maquinaria

Metodología:

- Explicación teórica.
- Demostración práctica.

(Los asistentes recibirán un dossier informativo y un diploma, online, acreditativo de su participación en el curso)

Ponente:

D. Toni Jiménez - Chef corporativo de Pujadas

Fecha y horarios

Lunes, 22 de junio 2015, de 17:00 a 19:30 horas

Lugar:

Aula de demostraciones culinarias.
Escuela superior de hostelería y turismo de Madrid.
Pº de la puerta del Ángel Nº-5 cp.28011 Madrid.

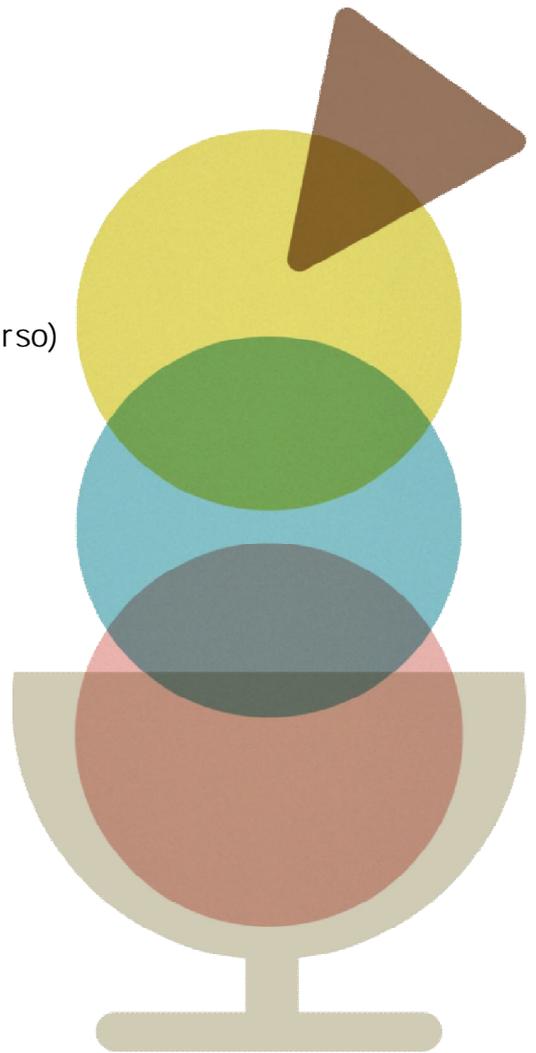
Inscripciones:

Gratuito para asociados o con invitación

.....
¿Cómo inscribirte?

Inscripciones en la secretaria de la asociación. Tel (91/464 93 09 y 91/526 39 09)

Fecha límite de inscripción, 17 de junio de 2015
.....



pujadas

PROFESSIONAL COOKWARE