

Català

CUINA DE TEMPORADA

El curs de Cuina de temporada de 16 hores t'ensenyarà a elaborar plats i postres amb productes de temporada.

Objectius generals del curs

- Aprendre a elaborar plats i postres amb productes de temporada

Contingut general del curs

Parlem de productes de temporada.

Tipus d'entrants freds i calents amb aquests productes.

Primers freds i calents.

Plats principals: tenir en compte si son per època de calor o si son per l'hivern.

Postres lleugers per una cuina sana.

Receptari.

Castellà

COCINA DE TEMPORADA

El curso de Cocina de temporada de 16 horas te enseñará a elaborar platos y postres con productos de temporada.

Objetivos generales del curso

- Aprender a elaborar platos y postres con productos de temporada

Contenido general del curso

Hablamos de productos de temporada.

Tipo de entrantes fríos y calientes con estos productos.

Primeros fríos y calientes.

Platos principales: tener en cuenta si son por época de calor o si son por invierno.

Postre ligero para una cocina sana.

Recetario.