

Programa de Especialización en Sous Vide.

Cocina al vacío y baja temperatura (3 meses)

Curso Teórico/Practico impartido por el Maestro Carlos Fierro, dirigido a todos aquellos que quieran entrar en el mundo de la alta cocina de forma profesional y hacer de esta técnica un instrumento adecuado al desarrollo de nuevas recetas para su empresa.

Los objetivos de este curso es aprender a cocinar al vacío para conseguir resultados profesionales con facilidad. Aunque nuestros cursos se centran en el Sous Vide para uso en casa, muchos de los temas que tratamos; preparación, tablas de temperaturas y tiempos, seguridad alimentaria y otros, son temas que también aplican al entorno profesional y es por eso que a nuestros cursos asisten regularmente chefs profesionales y también alumnos de escuelas gastronómicas y hoteleras. En nuestra especialización pondremos en práctica la técnica de la cocina al vacío o sous-vide y a baja temperatura, tanto en recetas dulces como saladas. Con este tipo de cocina, mediante las cocciones, con tiempos ajustados y adaptados a cada producto, respetamos lo máximo posible las propiedades de cada ingrediente, consiguiendo así una forma de cocinar más sabrosa y saludable.

Plan de estudio del programa

¿Qué es la cocina al vacío?

- Aprende Sous-Vide
- Seguridad alimentaria
- La cocción Sous-Vide

Conceptos de la cocina al vacío

- Tipos de empaques
- Gases utilizados en el proceso
- Máquinas para envasado
- Factores de alteración de los alimentos

Fases de la cocina al vacío

- Temperaturas y tiempos
- Envasado al Vacío
- Abatimiento rápido
- La Regeneración

El vacío como complemento de otros métodos culinarios

Índice de recetas y tablas de cocciones

Examen Teórico.

Introducción a las recetas y prácticas

Técnicas de sous vide para carnes

Técnicas de sous vide para pollo y pavo

Técnicas de sous vide para pescados y mariscos

Técnicas de sous vide para vegetales

Técnicas de sous vide para frutas y postres

Dirección

CC. Monte Triona, local 13 (planta alta) Av. 168 Salvador Feo La Cruz, este – oeste, Naguanagua, Carabobo.

Contactos

04124111686

institutoculinariocf@gmail.com

@institutoculinariocf

@carlosfierrow



Gobierno
Bolivariano
de Venezuela

