



Formació

Escoles Agràries

Innovació culinària: tècniques per a una cuina sostenible i nutritiva

Presencial. 17 d'abril de 2024

Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és fer una demostració de diferents formes de treballar amb maquinària. Així, poder aconseguir el màxim d'aprofitament de matèries primeres per poder reduir el desapropitament i millorar la sostenibilitat. El curs no se centra en la recepta sinó amb el concepte de treball de Tècnica-Cuina-Tecnologia (TCT). Aquest concepte de treball és per conèixer allò que volem com a cuines, combinant la part creativa i saber utilitzar la tècnica, els ingredients i la maquinària. El curs es farà en una sola sessió de demostració pràctica.

Programa

EXPLICACIÓ I ELABORACIÓ DE CINCO RECEPTES PER TRANSMETRE LA CREATIVITAT I LA VISIÓ DE COM CUINAR I UTILITZAR MAQUINÀRIA PER APROFITAR LES MATÈRIES PRIMERES.

Es faran servir els següents equips:

- Picadora
- Cúter
- Formadora de carpaccio
- Texturitzador Alotex

Els productes elaborats seran:

- Gaspatxo
- Brandada de pop
- Gaspatxo
- Dues versions de crema de carabassa
- Carpaccio de gambes
- Crema de gambes
- Hummus de cigrons
- Compota de poma i plàtan

Professorat

Francesc González Cruz, Chef Product Manager de GRUPO COTESA 2020, S.L.

Realització

Lloc: Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà.
Finca Camps i Armet s/n,
17121 Monells

Calendari: 17 d'abril

Horari: de 9.00 a 15.00 h

Durada: 6 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç <https://forms.gle/hTsuE4McwCKa33CL7>

Coordinador: Narcís Feliu, telèfon 972 630 123,
a/e narcisfeliu@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 15 €

Més informació: agricultura.gencat.cat