



Formació contínua

Escoles Agràries

Taller de salses

Monells, 8 de juny de 2026

Presentació i objectius

La cuina líquida. El curs definitiu de salses.

En aquest curs treballarem les salses des d'un vessant plenament professional, descobrint la classificació clàssica i entenent com ha evolucionat fins a la cuina actual. Explorarem salses càrnies, de peix i propostes veganes amb textures realment espectaculars, així com una classificació contemporània basada en glaça de vedella, glaça de pollastre i americana de peix, sense oblidar tota la selecció vegetal.

Treballarem les tècniques d'elaboració de manera pràctica i rigorosa, i aprendrem a convertir la salsa en una autèntica eina d'aprofitament, eficiència i identitat culinària.

Programa

Sessió 1, dl. 8 de juny

- 9.00 a 15.00 h
1. Introducció i bases
 2. Salses càrnies i reduccions
 3. Salses de peix
 4. Salses mare i derivades
 5. Salses fredes i emulsions
 6. Salses modernes i veganes
 7. Salses de tomata
 8. Aplicació final i emplatat
 9. Tancament

Professorat

Sr. Jordi Parés, professor de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i creador de l'aula de cuina Takkokken

Realització

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

Calendari: 8 de juny de 2026

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 d'aquest [formulari inscripció](#)

Coordinador: Gerard Alexandre Martínez
Telèfon: 972630123
a/e gerard.alexandre@gencat.cat

Cost: 15 €
(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat