CURSO DE FRITURAS

SKU: N / A | **Categorías:** Cocina presencial

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CURSO DE FRITURAS

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los participantes en técnicas avanzadas de fritura en la restauración, asegurando la correcta manipulación, selección de ingredientes y utilización de equipos para garantizar la calidad, seguridad alimentaria y optimización del sabor y textura de los alimentos fritos.

Contenido:

1. **Introducción a la Fritura en la Restauración:**

- Definición y tipos de fritura.
- Importancia de la fritura en la gastronomía.
- Historia y evolución de las técnicas de fritura.

2. **Equipos y Utensilios de Fritura:**

- Tipos de freidoras y sus características.
- Mantenimiento y limpieza de equipos.
- Utensilios complementarios: canastas, termómetros, etc.

3. **Selección y Preparación de Ingredientes:**

- Tipos de aceites y grasas para fritura.
- Características de los ingredientes ideales para fritura (proteínas, vegetales, masas, etc.).
- Técnicas de preparación: marinado, empanado y rebozado.

4. **Técnicas de Fritura:**

- Fritura profunda vs. fritura superficial.

- Control de temperatura y tiempos de cocción.
- Técnicas para obtener texturas perfectas y evitar exceso de grasa.

5. **Seguridad Alimentaria y Nutrición:**

- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Normativas de seguridad e higiene en la cocina.
- Impacto nutricional de los alimentos fritos y alternativas más saludables.

6. **Optimización y Eficiencia en la Cocina:**

- Organización del espacio de trabajo.
- Planificación y preparación previa al servicio.
- Reducción de desperdicios y aprovechamiento de subproductos.

7. **Conclusión y aplicación práctica:**

- Preparación de diversos tipos de alimentos fritos.
- Ejercicios prácticos de control de temperatura y técnicas de fritura.
- Degustación y análisis de resultados.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

¡Conviértete en un maestro de las frituras en nuestro curso presencial! Aprende a preparar frituras doradas y crujientes, desde los clásicos más populares hasta recetas innovadoras. Guiado por chefs expertos, descubrirás los secretos para obtener texturas perfectas y sabores irresistibles. Este curso práctico te permitirá dominar técnicas esenciales para que tus frituras sean siempre un éxito.

¡Inscríbete ahora y eleva tus habilidades culinarias a un nivel superior con las mejores frituras!

Síguenos en: Instagram