



Luís américo

JANEIRO DE 2011

Planificação dos Cursos de Cozinha – MOB – 2011

TEMA: Técnicas Básicas para resultados de excelência

Módulo 1 – 2 horas (sábado das 18 às 20)

A importância dos cortes

Raladores e mandolinas

A faca de Chef

Os pontos de cozedura

Utilização da Sonda digital

Película de cozinha

Um queque fondant

Empratamentos criativos

Sopas em 2 tempos

Tendências “Natura”

Efeito “UAU”

Receitas a confeccionar:

Creme de aipo com cenoura e cogumelos

Bacalhau a 60 graus com puré de cebola cramelizado

Queque Fondant de banana

Módulo 2 – 2 horas (sábado das 18 às 20)

Utensílios muito úteis

- Sprays de cozinha e conta-gotas
- Utilizar um biberon de molhos
- Pinças de cozinha
- Usar um maçarico de gás

Técnicas simples

- Desidratar frutos e legumes no forno
- Hidratar cogumelos secos
- Caramelizar com maçarico

Texturas

- Como fazer uma textura de ar
- Como fazer uma sopa muito cremosa
- Cremosidade do Risoto

Receitas a confeccionar:

- Capuccino de ervilhas
- Risoto de cogumelos com queijo de cabra caramelizado
- Texturas de Maçã com parfait de baunilha e porto

Valores:

- 40 euros por pessoa
- (Mínimo 8 participantes)