

CUINA DE NADAL



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

Quan arriben les festes de Nadal la cuina agafa protagonisme. No volem deixar cap detall desatès: la taula ben parada, el menjador ben guarnit i, sobretot, unes menges que ens facin ser el millor dels amfitrions.

Descobreix com gaudir d'aquestes dates omplint la taula de plats festius, elegants i saborosos: uns bombons de chutney de mango i rocafort per anar obrint boca, un timbal de lleties i llagosta que encuriosirà els convidats, la poularda farcida que farà tastar el Nadal més clàssic i la Carlota de castanyes, per acabar un àpat envoltats de la gent més propera.

Ingredients tradicionals cuinats de manera actual que faran d'aquests àpats un plaer per compartir a taula.

Objectius

- Recordar i modernitzar receptes tradicionals de les festes de Nadal.
- Aprendre nous plats per poder sorprendre els convidats.
- Saber programar i preparar menús festius.
- Aprendre a optimitzar el temps de preparació d'un menú poder obtenir uns bons resultats.

Continguts

- Ingredients de temporada: propietats, tractament i conservació.
- Estris de cuina: utilització i maneig.
- Tècniques de cuina i pastisseria.
- Receptari amb propostes temàtiques de Nadal, dolces i salades.
- Propostes de presentació dels plats.
- Sis propostes de menús amb 4 elaboracions: entrant, primer plat, segon plat i postres a cadascuna de les sessions.

Metodologia

Curs de demostració on és el professorat qui cuina, explica i dirigeix les elaboracions dels plats. A cada sessió es treballarà un menú sencer i, per a cada elaboració, es demanarà la col·laboració de l'alumnat mitjançant ordre de llista o sorteig. La participació consistirà tant en la realització de la recepta com en la neteja i ordre dels estris emprats. Una vegada acabada la sessió l'alumnat participant s'emportarà l'elaboració realitzada a casa. En alguna sessió es farà una petita degustació entre tot el grup.

Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format PDF.

Avaluació

L'avaluació és continuada. Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes. Es valorarà la participació activa i implicació envers la matèria així com l'actitud a classe.