

**TALLER DE COCINA 2009-COCINA CON INDESPAN**



FEBRERO :

**CURSO ESPECIAL FALLAS: CHURROS Y BUÑUELOS..**

**RESÚMEN:** Curso de elaboración de CHURROS y BUÑUELOS.

**OBJETIVO DEL CURSO:**

-Aprender a elaborar algunos Tipos de masas fritas tales como churros, buñuelos...

**TEMARIO COMPLETO:**

-Tipos de masas Fritas:

-BUÑUELOS

-CHURROS

-REBOZADOS DE CARGA:

-REBOZADOS LIGEROS.

Rebozado especial tempura.

-Ingredientes .

-Modo y trucos de elaboración.

-Presentación.

**-Fechas de realización del curso:**

Febrero 2009: Lunes 2, martes 3 , miércoles 4, jueves 5 y viernes 6.

**-Duración del Curso:**

4 Horas.

**-HORARIO:**

De 16 a 20 Horas.

**PRECIO:**

30 EUROS.

Incluye materiales de elaboración.

