

Cursos de Cocina con Setas

30 de Noviembre 2014



Programa:

- 10:00h Encuentro de los alumnos (se avisará el punto exacto los días previos, posibilidad de llegar en autobús).
- 10:15 h. Clase teórico-práctica de setas que nos podremos encontrar en el campo. Pautas para la correcta identificación, hábitats, especies, etc. Variedades comerciales y de cultivo.
- 11:15h. Técnicas de preparación y cocinado según especies. Aromas, texturas, colores y sabores.
- Elaboración entre todos de un menú micológico completo: Entrante, Primer y Segundo plato, Postre.
- 15:00h. Degustación del menú.
- 16:30h. Clase teórico-práctica. Métodos de conservación: conservas, deshidratado, ultracongelado, etc.
- 18:00. Entrega del Manual-Cd el cual incluye: Guías de identificación, Recetas, métodos de conserva, las proyecciones didáctica y más... Despedida y cierre.

Precio: 60€ por persona y día Incluye: Clases personalizadas. Menú micológico especial, Manual-Cd y Diploma.

Lugar: Madrid

Consulta programas, ofertas, inscripciones alojamiento y otros cursos de naturaleza en:

ASOCIACIÓN CANTHARELLUS. ETNOBOTÁNICA Y MICOLOGÍA

www.asociacioncantharellus.wordpress.com

asociacioncantharellus@gmail.com



692 416 295

Observaciones:

- Es necesario hacer una **RESERVA PREVIA de 10 días.**
- El Programa puede sufrir cambios al número de asistentes.
- Se recomienda llevar cámara fotográfica, bloc de notas y bolígrafo si se puede. Indispensable llevar mandil de cocina.
- Actividad apta para todos los públicos y de plazas limitadas.

Curso Impartido por: Asociación Cultural Cantharellus