

PROGRAMA FORMATIVO

TALLERES PARA AFICIONADOS

DETALLES DEL PROGRAMA

- En Harina Blanca, comenzamos el año con un programa formativo especialmente orientado al aficionado y amante de la cocina.
- En todos los talleres se usarán productos ecológicos, sin tóxicos ni químicos y contaremos con la participación de los alumnos que así lo deseen.
- Los meses de julio y agosto no se imparte este programa. Se empezaría a partir de septiembre.
- Todos los talleres se realizarán en horario de 16:30 a 19:30 h.

MODALIDAD

- Totalmente práctico.

CURSOS

- OCTUBRE
 - **TALLER DE ALGAS GALLEGAS, 21/10/2021. 40 €**
 - Trabajaremos algas de nuestras rías en masas, pasta y arroz. Te enseñaremos a utilizarlas, hidratarlas y puntos de cocción.
 - **TALLER DE ESTOFADOS, 26/10/2021. 50 €**
 - Haremos elaboraciones con distintas piezas de carne, y diferentes modos de cocinarlas, **atendiendo al país de origen.**
 - **TALLER DE ESCABECHES (BLANCO, ROJO Y DE CÍTRICOS) 28/10/2021. 40 €**
 - Una forma de conservar y aromatizar alimentos desde la antigüedad que ha ido evolucionando con el paso del tiempo.

Dependiendo del alimento, usaremos el adecuado para cada elaboración.

- NOVIEMBRE

- **TALLER DE CAZA, 02/11/2021. 50 €**

- Carne dura, con sabor pronunciado, olor fuerte que se convierte en una exquisitez cuando está bien elaborado. Utilizaremos distintas piezas de caza adaptándolas a las cocciones y técnicas que emplearemos.

- **TALLER DE ARROCES, 10/11/2021. 50 €**

- **El arroz**, uno de los cereales más consumidos en el mundo. Enseñaremos su composición y por lo tanto cómo lo emplearemos en cada una de las diferentes elaboraciones.

- **TALLER DE SALSAS PARA CARNES, 16/11/2021. 40 €**

- **Son el acompañamiento perfecto.** Una buena salsa eleva la categoría de un plato. con diferentes productos, vinos, especias aromáticas.... lograremos un magnífico resultado.

- **TALLER DE EMPANADAS Y EMPANADILLAS, 18/11/2021. 45 €**

- Importantísimas en nuestra alimentación diaria, y muchas veces no les damos el sitio que les corresponde. Remojo, dureza, tiempos de cocción, flatulencias.... hablaremos de ello. Con carne, pescado, hortalizas, con otros cereales o pseudocereales...apetece, ¿verdad?

- DICIEMBRE

- **APERITIVOS Y ENTRANTES DE NAVIDAD, 02/12/2021. 50€**

- Hay mínimo 5 por casa, si los quieres originales, fáciles Y diferentes. Nuestra propuesta te espera.

- **MENU NAVIDEÑO, 15/12/2021. 75 €**