

COCINA AL VACÍO Y A BAJA TEMPERATURA



Lunes **21** de octubre de 2024



De **17:00** a 19:00h



Restaurante La Montera Picon de Ramón

C/Saavedra, 3. Gijón/Xixón



Dirigido a responsables y personal de cocina de establecimientos de hostelería **miembros de Visita Gijón Profesional**



INSCRIPCIONES



CONTENIDOS

1. **Cocina al vacío: ventajas y desventajas.**
2. **Materiales y máquinas para trabajar al vacío en la cocina.**
3. **Tipos de vacío.**
4. **Cómo instaurar en tu cocina profesional una línea de vacío de forma fácil y eficaz.**
5. **Acerca del envasado.**
6. **Recuperación de la temperatura de servicio (retermalización o regeneración).**
7. **Demostración práctica:**
 - Demostración en vivo de platos sencillos.
 - Explicación detallada de cada paso y técnica utilizada.

FORMADOR

PABLO ARBESÚ IGLESIAS



Chef con más de 25 años de experiencia. Profesor y coordinador del Departamento de Cocina de la Escuela de Cocina OTEA de Olloniego.



www.gijonturismoprofesional.es