

CURSO BÁSICO

A) Introducción.

Este curso no se recomienda a personas que quieran aprender a hacer pizzas para uso profesional. El programa se divide en 2 períodos:

1 – Período teórico

El período de 30 minutos tiene como objetivo proporcionar al alumno un conocimiento básico de los ingredientes de la pizza napolitana (harina, tomates, aceite de oliva extra virgen y quesos) y el equipo básico utilizado para preparar y cocinar la pizza.

2– Período práctico

El entrenamiento de 6.5 horas se enfocará en

- 1) Encender el horno, aprender cómo ponerlo a la temperatura adecuada y cómo mantenerla durante la cocción.
- 2) Preparar la masa a mano siguiendo la receta.
- 3) Fermentación de la masa.
- 4) Corte, moldeado y formación de las bolas.
- 5) Estirar y abrir la masa con la técnica adecuada para formar el disco.
- 6) Poner los ingredientes.
- 7) Cocinar y manejar la pizza en el horno (eligiendo el tiempo y la temperatura y las herramientas adecuadas)
- 8) Preparar las pizzas napolitanas clásicas (Marinara, Margarita) y otras pizzas con la cobertura tradicional napolitana.

Al final del período, recibirá un certificado de finalización del curso y una bolsa VPN de regalo que incluirá:

- 1 bolsa de harina "00".
- 1 lata de tomate italiano pelado.
- 1 botella pequeña de aceite de oliva extra virgen

Uniforme:

- 1 camiseta
- 1 delantal

3– Horas todos los miércoles de 10:00 a.m. a 4:00 p.m.

4– Costo

\$ 590 USD

Para consultar precio en México, entrar en: www.tallerdelgusto.com