

# CURSO ESPECIALIZADO

## A) Introducción

Con el fin de satisfacer la demanda del mercado de productos diferentes de las pizzas napolitanas tradicionales, presentamos un curso de un solo día centrado en pizzas especiales. En particular, enseñaremos cómo hacer:

- La Pizza Montanara (pizza frita).
- La pizza sin gluten.
- La pizza de trigo integral.

El programa se divide en 2 períodos:

### 1 – Período teórico.

El tiempo de 30 minutos proporcionará al alumno una comprensión básica de los productos sin gluten: - Intolerancia al gluten.

- Composición de las harinas sin gluten.
- Reglas y comportamientos.
- Entorno de seguridad.

### 2 – Período práctico.

Las 7 horas de entrenamiento se enfocarán en:

- 1) Encender el horno y aprender cómo llevarlo a la temperatura adecuada y cómo mantenerlo durante la cocción.
- 2) Preparar la masa a mano siguiendo la receta y formando las bolas de masa.
- 3) Preparación, cocción, cobertura y servicio de diferentes tipos de pizza frita.
- 4) Pizza sin gluten. Cómo:
  - preparar la masa (ingredientes y porción de procesamiento):
  - abra la masa y forme el disco de la manera adecuada
  - ponga los ingredientes y cocine la pizza a la temperatura y el tiempo óptimos utilizando las herramientas adecuadas.
  - Sirve la pizza.

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

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

### 3– Uniforme

- 1 camiseta
- 1 delantal

4 – Horario Todos los viernes de 10:00 a.m. a 3:00 p.m.

### 5 – Costo

\$ 650

Para consultar precio en México, entrar en: [www.tallerdelgusto.com](http://www.tallerdelgusto.com)