



1.L'ALIMENTACIÓ I LA CUINA A LA MEDITERRÀNIA. Les bases de la nostra cuina

RESTAURANTE PONT SEC
JOSÉ FRANCISCO ROMANY PUIG

S'IMPARTEIX EN VALENCIÀ

Objectiu del Curs

Donar a conèixer els principis bàsics de la dieta mediterrània i la cuina que la sustenta

Resum del Curs

Recórrer en 6 sessions la història i l'actualitat d'alguns productes que defineixen l'alimentació al nostre territori i els tècniques tradicionals i actuals per treballar-los en la cuina.

Sessions

1a.- Els principis bàsics de l'alimentació i el llenguatge culinari que conformen i defineixen allò que s'anomena la dieta mediterrània. La cuina tradicional a casa nostra

2na. Els productes bàsics: 1.- El blat

3a.- Productes bàsics: 2.- L'oliva i el raïm

4a.- El rebost: la mar, l'horta, la muntanya i la marjal

5na. Els tècniques de conservació: El sol, la sal i el sucre, l'oli, el vinagre i les espècies.

6na. La recerca del sabor. La importància del coneixement i de la innovació des de la tradició