

Formació

Escoles Agràries

Cocció a baixa temperatura

Monells, 4 i 5 de març de 2020

Presentació i Objectius

L'Escola Agrària de l'Empordà us proposa una nova formació en el sector agroalimentari.

La cocció a baixa temperatura és una tècnica que permet elaborar productes de textura i sabor característics, d'alt valor gastronòmic. També, en la seva variant de cocció al buit, es pot utilitzar com a tecnologia de conservació, amb l'obtenció de productes pasteuritzats. A més, aquestes tècniques aporten una disminució de les minves de producció, alhora que faciliten una millor planificació i aprofitament dels recursos. Així, podem elaborar durant la nit, fora de les hores de més activitat als obradors o, en el cas de la cocció al buit, avançar una producció de qualitat amb dies d'antelació.

D'ús habitual al sector de la restauració, la cocció a baixa temperatura s'està difonent també en l'àmbit dels elaboradors de la indústria alimentària, amb aplicacions en el camp dels plats precuinats, productes càrnics cuits, transformació de productes vegetals, etc..

El curs consistirà en una sessió teòrica on es presentaran les bases tecnològiques, així com diferents idees i aplicacions. Es faran dos tallers pràctics on es posaran en pràctica les tècniques de cocció a baixa temperatura, amb diverses tecnologies, envasos i matrius alimentàries, alhora que s'aniran revisant els conceptes teòrics al darrere d'aquesta tècnica. Es farà èmfasi en com garantir la seguretat alimentària.

Aquest curs està adreçat a elaboradors alimentaris que volen innovar en els sistemes de treball i la seva gamma de productes mitjançant les tècniques de cocció al buit / a baixa temperatura.

Professorat

Jordi Parés, professor de l'Escola d'Hosteleria de Girona.

Realització

Lloc:

EA de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 Monells

Calendari:

Dies 4 i 5 de març de 2020

Horari:

Dia 4 de 10:00 a 17:00
Dia 5 de 9:00 a 16:00

Durada del curs:

12 h.

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/WCZB7HtYskjSMGsv8>

Coordinador:

Sra. Mònica Pascual, telèfon 972630123,
a/e: monica.pascual@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Programa

1. CONCEPTES TÈCNICS DE COCCIÓ A BAIXA TEMPERATURA

- Equips necessaris: forns, banys termostàtics, envasos, envasadores, abatedors de T^a, etc.
- Aspectes a tenir en compte: relació temps/temperatura, consideracions de seguretat alimentària,

higienització de les matèries primeres, etc.

- Aspectes gastronòmics de la tècnica de la cocció al buit: coccions directes i indirectes.

Impregnar, aromatitzar, macerar, conservar, compactar, desairejar.

- Idees i casos pràctics de productes: elaboració de llegums, verdures, envinagrats i altres productes.

2. TALLER PRÀCTIC I

- Preparació de receptes a base de peces de carn: llata de vedella FRICANDÓ, espatlla de Xai 65°C vs 70°C (Comparació diferents T^a i temps), filet de porc Duroc amb salsa reducció de vi dolç, terrina de Xai (recepta d'aprofitament de coll i braons), tira de costelló llonzat salsa BBQ Texas (recepta brasa), pit de pollastre multiusos, aletes de pollastre cruixents, conill farcit mar i muntanya.

3. TALLER PRÀCTIC II

- Preparació de receptes: carxofes sense oxidació, pickles d'arrels i flors, verdures i ensaladilla, patates tipus brava, trinxat Cerdanya sous vide, macarrons, Salses Brava, BBQ, Americana, reduccions de vi dolç, glaça de carn multifuncional...

