

TORTILLAS E SALSAS MEXICANA – AULA PRÁTICA

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução e conceitos básicos (30 minutos):

- Apresentação do curso e dos instrutores.
- Explicação sobre a importância das tortillas na culinária mexicana.
- Visão geral dos ingredientes e utensílios necessários.

2. Preparação da massa de tortilla (1 hora):

- Demonstração passo a passo da preparação da massa de tortilla.
- Explicação sobre a escolha dos ingredientes e a proporção correta.
- Prática dos alunos na preparação da massa, com supervisão dos instrutores.

3. Moldagem e cozimento das tortillas (1 hora):

- Demonstração da técnica de moldagem da massa em tortillas.
- Explicação sobre o uso adequado da chapa ou frigideira.
- Prática dos alunos na moldagem e cozimento das tortillas.

4. Preparação das salsas mexicanas (1 hora):

- Apresentação de diferentes tipos de salsas mexicanas.
- Explicação dos ingredientes e técnicas de preparação.
- Prática dos alunos na criação de diferentes salsas.

5. Degustação e encerramento (30 minutos):

- Os alunos terão a oportunidade de provar as tortillas e salsas preparadas.
- Discussão sobre dicas adicionais, variações e possíveis acompanhamentos.
- Encerramento do curso e entrega de certificados.

METODOLOGIA

- ✓ Apostila em pdf, aula teóricas e práticas pelos proponentes (com demonstração do processo de fabricação das tortillas e salsas mexicana).
- ✓ Processos e técnicas na preparação das tortillas e salsas mexicana
- ✓ Técnicas de cocção e montagem

Produções: De tortillas e salsas mexicanas individuais pelos alunos

Uniforme: Avental de corpo e calçado confortável, fechado e de preferência antiderrapante

DÚVIDAS?

Ligue (62) 3309 6181
ppce@pucgoias.edu.br