

TÉCNICAS ESPECÍFICAS

Curso la Trufa técnicas y recetas

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

Contiene 39 páginas o folios

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER LA TRUFA, LA RESPUESTA A LAS INCÓGNITAS Y TODOS LOS SECRETOS QUE LA RODEAN Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LOS PRINCIPALES PLATOS**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **IDENTIFICAR LAS TRUFAS, LAS MATERIAS PRIMAS QUE LA ACOMPAÑAN Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNA DE ELLAS TENIENDO EN CUENTA SU ORIGEN.**
3. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA, LAS HABILIDADES PARA CONFECCIONAR RECETAS**
4. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CONFECCIONAR ELABORACIONES A PARTIR DE LOS PRODUCTOS ESPECÍFICOS CITADOS DURANTE EL CURSO**
5. **AMPLIAR EL RECETARIO Y TENER INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE LA TRUFA.**

1. ¿QUÉ ES UNA TRUFA?	4
2. TIPOS DE TRUFAS.	4
3. MORFOLOGÍA DEL HONGO.	5
4. CICLO BIOLÓGICO DE LA TRUFA.	6
5. NECESIDADES AMBIENTALES.	7
6. IMPLANTACIÓN DE TRUFERAS.	8
7. RECOLECCIÓN Y VENTA.	12
8. LA REGIONES TRUFERAS DE ESPAÑA	13
9. IMPLANTACIONES EN ESPAÑA	15
10. RECETARIO	17
11. VOCABULARIO BÁSICO DE COCINA	27