

# CURSO DE LA PASTA FRESCA

SKU: N / A | Categorías: [Cocina presencial](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

## CURSO DE LA PASTA FRESCA

**Horas adaptables a necesidad**

### Objetivo:

El curso de Pasta Fresca tiene como objetivo principal enseñar a los participantes a preparar pasta fresca artesanal desde cero, utilizando técnicas tradicionales y modernas. Los estudiantes aprenderán a manejar ingredientes básicos, utilizar herramientas específicas y dominar las habilidades necesarias para crear una variedad de tipos de pasta fresca con confianza.

### Contenido:

#### 1. Introducción a la pasta fresca:

- Historia y tradición de la pasta fresca.
- Ingredientes fundamentales y su influencia en la calidad.

#### 2. Normas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.

#### 3. Técnicas básicas de preparación:

- Elaboración de la masa de pasta fresca.
- Amasado y reposo de la masa.
- Uso del rodillo y la máquina de pasta.

#### 4. Tipos de pasta fresca:

- Tagliatelle, fettuccine y pappardelle.



- Ravioli y tortellini.
- Opciones de pasta rellena y sin relleno.

#### 5. Salsas y acompañamientos:

- Preparación de salsas clásicas italianas.
- Combinaciones de sabores e ingredientes.

**Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.**

¿Te imaginas poder disfrutar de un plato de pasta hecho por ti mismo, con ingredientes frescos y llenos de sabor? Te invitamos a participar en el curso Presencial Pasta Fresca, gracias a la tradicional tradición culinaria italiana y el bocado.

En este caso, el arte de la pasta desde cero se aprende de la mano de chefs expertos que comparten secretos y técnicas. La selección de los ingredientes perfectos tiene un gran sabor y sabor en la masa, lo que te brindará una experiencia práctica y diversificada. Es muy fácil y gratificante hacer tus propias pastas, tallarines de mar, fettuccine o raviolis.

Pero esto no es todo: podemos explorar una variedad de deliciosas salsas que complementan nuestras creaciones. Aprenderás a combinar sabores y texturas para llevar tus platos a nivel gourmet. Al final del curso, no solo habrás adquirido habilidades culinarias valiosas, sino que también disfrutarás de una comida deliciosa que este mismo ha preparado.

Este curso es perfecto para todos los niveles, ya seas un principiante entusiasta o una cocina experimental que busca perfecta su técnica. ¡Ven y comparte esta experiencia única con otros deliciosos platos de la cocina!

No pierdas la oportunidad de llevar un pedacito de Italia a tu mesa. Inscríbete ahora en nuestro curso presencial de Pasta Fresca y déjate seducir por el placer de cocinar y degustar pasta casera.

¡Te esperamos !

Síguenos en: [Instagram](#)

