

TALLERES



MASTERCLASS corte de Jamon

Nivel inicial

Creado para aficionados de la cocina y del jamón, que sin necesidad de experiencia, quieran mejorar el arte del corte de jamón.

El Mestro Cortador los enseñara paso a paso cómo abrir el jamón, cómo cortarlo y cómo conservarlo.

Luego, cada participante emplatará el jamón que haya cortado y podrá también degustar y entender las diferencias en un corte tradicional.

Todos los participantes recibirán y se llevarán el resultado de sus prácticas en un sobre al vacío.



Duración aproximada de unas 2 horas



Incluye la actividad de corte de jamón, todos los materiales + los ingredientes.



Grupos reducidos - Afono máximo 5px.

59€

Por persona



Clase PERSONALIZADA

Nivel intermedio

Para quienes quieren aprender a ser un cortador de jamón avanzado

Comienza con información básica, uso de herramientas, asesoramiento de cada una de ellas, como cuidarlas para su adecuado mantenimiento y su correcto uso para preparar vistosos platos.

Conocimientos importantes como hacer rendir al máximo cada pieza, y luego de las diferentes formas de presentarlo en platos y tablas, su correcta preservación.

Es una clase de una persona y se cortará un jamón entero, el cual se llevará el alumno en sobres al vacío.

499€

Por persona 

Duración aproximada de unas 3 horas



Incluye la actividad de corte de jamón, todos los materiales + los ingredientes.



PROXIMAMENTE NIVEL PROFESIONAL

Consultas y reservas

+661316833