

# CURSO DE BASES PARA LA HELADERÍA EN LA RESTAURACIÓN

## Contenido

- ¿Qué es un helado?
- Historia
- Composición
- Equilibrio de los ingredientes
- Fases de la elaboración, productos y maquinaria

## Metodología:

- Explicación teórica.
- Demostración práctica.

(Los asistentes recibirán un dossier informativo y un diploma, online, acreditativo de su participación en el curso)

## Ponente:

*D. Toni Jiménez* - Chef corporativo de Pujadas

## Fecha y horarios

Lunes, 22 de junio 2015, de 17:00 a 19:30 horas

## Lugar:

Aula de demostraciones culinarias.

Escuela superior de hostelería y turismo de Madrid.

Pº de la puerta del Ángel Nº-5 cp.28011 Madrid.

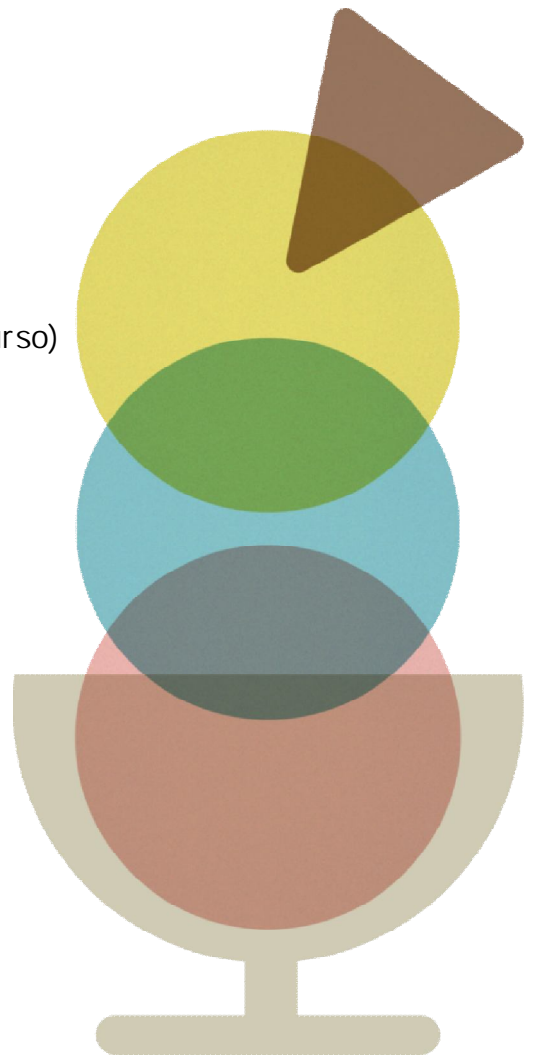
## Inscripciones:

Gratuito para asociados o con invitación

.....  
¿Cómo inscribirte?

Inscripciones en la secretaria de la asociación. Tel (91/464 93 09 y 91/526 39 09)

Fecha límite de inscripción, 17 de junio de 2015  
.....



**pujadas**

PROFESSIONAL COOKWARE