



## SUSTITUYA Y GANE

**SUSTITUYA Y GANE** es un curso corto (12 horas: tres horas por semana), en el cual Ud. aprenderá a elaborar *sustitutos* vegetales de alimentos de origen animal, desde el punto de vista nutricional, culinario y organoléptico.

### CONTENIDO DEL CURSO

#### Primera clase: Lácteos I

- Leches vegetales: soya, coco, y almendras.
- Tofu: básico, prensado, a las finas hierbas y al pimentón.
- Muslie.

#### Tercera clase: Carnes

- Gluten básico.
- Milanesas de gluten.
- Gluten a la plancha.
- Papas rellenas con carnisoya.

#### Segunda clase: Lácteos II

- Yogurt de frutas.
- Mantequillas de maní, ajonjolí, zanahoria y soya.
- Arequipe de soya.

#### Cuarta clase: Huevos

- Linaza como sustituto culinario.
- Muffis.
- Cremas de ajonjolí, marañón y maní.
- Papas chorreadas.

#### Valor del curso

\$ 95.000= (Noventa y cinco mil pesos m/cte) los cuales NO cubren el valor de los ingredientes. Incluye: las recetas, la degustación y el certificado.

#### Nota:

- Los contenidos de cada curso están sujetos a cambios sin previo aviso a fin de mejorar su contenido.
- La apertura del curso está sujeta a la inscripción del cupo mínimo.
- El alumno deberá traer un delantal, una toallita para las manos y un cuchillo, a cada una de las clases.

**¡Inscripciones abiertas!**

**Informes e Inscripciones: 300 207 2872 – 312 582 2138 – 316 431 2714**

