

SANDUÍCHES – GOURMET POR QUÊ?

Conteúdo Programático:

Teórica 1

Contexto e bases: O que é sanduíche? Apresentar e explicar aos alunos os caminhos que possibilitaram o surgimento desse tipo de prato. Analisar o contexto histórico, características e cultura.

Teórica 2

Sanduíches pelo mundo: Hambúrguer, Panino, Chivito, Croque Monsier/Madame, Katsu e Tartines.

Teórica 3

Os pães: Técnicas básicas de Panificação e outras possibilidades. Farinhas, Fermentos e o Glúten Pão?

Teórica 4

Composição: Conhecer os sabores e como harmonizá-los –Tipos e possibilidades de recheios. As proteínas animais; os vegetarianos e Molhos.

Prática 1

Pão de Hambúrguer – Hambúrguer / Vegetariano – Katsu Burge – Molhos

Prática 2

Pão de Hot Dog – Panino e Chivito

Prática 3

Pão de Forma – Croque Monsier/ Madame – Cia Club alla Siciliana

Prática 4

Pão Rústico – Tartines – Criação na Prática

Metodologia:

Curso presencial, com aulas teóricas em sala de aula e práticas a serem realizadas em laboratório de gastronomia ou nutrição. As aulas expositivas com explicação de conteúdo, abordagem de técnicas e discussão de ideias. As aulas práticas deverão ser executadas em laboratório para aplicação de conteúdo teórico desenvolvido em sala. Será explorada a linguagem e comunicação interativa com a construção conjunta de ideias e montagens entre ministrantes e participantes. Com a utilização de equipamentos de multimídia, data show e caixa de som.



DÚVIDAS?

Ligue (62) 3227-1177

ppce@pucgoias.edu.br