

JORNADA PRÁCTICA: LABORATORIO EN LA COCINA

ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS

12 JUNIO 2018



COLABORA:



ORGANIZA:

CONSEJERÍA DE
AGRICULTURA
Y GANADERÍA – ITACYL



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO

FINANCIAN:



FONDO EUROPEO
AGRÍCOLA DE
DESARROLLO RURAL:
EUROPA INVIERTE EN
LAS ZONAS RURALES



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS

12 JUNIO 2018

Implementación de la técnica de altas presiones para conseguir sabores más naturales o nuevos sabores y lograr alargar la vida del producto libre de aditivos externos o saborizantes.

Introducción a las Altas Presiones

Hidrostáticas (1 Hora) 9.30-10.30-ITACyL

**Introducción a la parte práctica (1 Hora)
10.30-11.30-EIC**

Aplicaciones prácticas: (6 Horas) 11.30-14 y de 15-18.30-EIC

- **Salmón:** inyectado en eneldo y logrando un producto fresco con conservación más larga
- **Mahonesa casera sin aditivos:** con huevo y sabor natural
- **Salmón marinado:** Adobo, macerados y marinados más naturales con mayor sabor sin aditivos externos o saborizantes.
- **Solomillo de ciervo:** Adobo, macerados y marinados más naturales con mayor sabor sin aditivos externos o saborizantes.
- **Solomillo al brandy:** Adobo, macerados y marinados con mayor sabor sin aditivos externos o saborizantes.

LUGAR: Instituto Tecnológico Agrario
Ctra. Burgos km. 119 FINCA ZAMADUEÑAS
47071 Valladolid

DESTINADO A: TÉCNICOS DE EMPRESAS
AGROALIMENTARIAS

INSCRIPCIÓN GRATUITA:

investigacion@itacyl.es • Tf. 983 410 361
Plazas limitadas

DURACIÓN: 8 horas