



Curso de cocina en miniatura y elaboración de pintxos

Cocina en miniatura
Técnicas de emplatado

Entrega de dossier de pintxos a realizar

Pintxos de concurso diseñados para preparar en tu local

Nuevas técnicas de elaboración: sifones, gelees, esponjas,
nitrógeno líquido, hielo seco...

Introducción al mundo del vino y su maridaje
con queso Idiazabal

Escandallos: cálculo del coste por pintxo y precio de venta

Curso participativo, con supervisión de un chef profesional

Requisitos de participación

Establecimiento hostelero ubicado en Portugalete

Solo se admitirá un único participante por establecimiento

Las plazas serán asignadas por riguroso orden de inscripción

La inscripción deberá ser realizada por el propietario del local

Lugar de inscripción

Ayuntamiento de Portugalete

Edificio cívico social, 4ª planta

Oficina Técnica de Comercio

Tel: 94 472 93 53

**CURSO
GRATUÍTO**

**PLAZAS
LIMITADAS**

Del 5 al 14 de marzo (7 días), de 16:30 a 19:30h