



Curso Online

Los Secretos de la Pizza

Programa General del Curso

Los Secretos de la Pizza

Temas tratados

- La elección de los utensilios de trabajo
- La elección de los ingredientes
- La preparación de la masa para una pizza al molde casera
- La etapa de fermentación
- La extensión de la masa
- La preparación de los ingredientes para el relleno
- Los secretos para un buen uso del horno
- La etapa de relleno y cocción
- Preparemos juntos una pizza simple y sabrosa
- Los secretos de la pizza frita, un plato típico de la cocina napolitana

Objetivos y Modalidad de Uso y Evaluación

El único curso en línea que explica paso a paso como preparar correctamente una pizza, sin cometer los errores más habituales y sin necesidad de utilizar los utensilios profesionales de una pizzería.

Un curso para todos, también para quienes se niegan a utilizar la cocina. Gracias a los vídeos con las explicaciones del docente, podrás preparar en pocos y simples pasos una pizza perfecta, con la técnica de la larga fermentación y altamente digerible, desde tu casa, para ti, tu familia y tus amigos.

El curso contiene diez módulos, cada uno compuesto por una lección, uno o más vídeos y un quiz de verificación de lo aprendido.

Al finalizar el curso, te entregaremos un certificado de participación y aprobación para incluir en tu CV.