

El curso en Breve

Horas	200
Modalidad	En línea
Materiales	Manuales, Vídeo, Quiz
Inicio	Personalizado
Certificado	Si



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.

El programa del Curso comprende las siguientes áreas:

- 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



Materiales: Vídeo, Manuales, Quiz, Ejercicios



En resúmenes: 200 horas, 200 euros, Certificado de Frecuencia



Duración del Curso: cuando lo desee, máximo de 24 meses de frecuencia



[Para Descargar el programa del Curso Haz Click .](#)



Contactos: info@wetraineespana.es