



Corte de Jamón

Todo un curso de maestro, os enseñaran el cómo, el cuándo, dependiendo del tipo de jamón, los diferentes utensilios, una clase magistral que te hará apreciar el mundo del jamón, compartir la experiencia con tus compañeros y aprender lecciones que serán de utilidad en tu cocina, como elegir un buen jamón, como aprovecharlo al máximo, prueba y no te arrepentirás, ¡todo un placer!



Finalidad: Experiencia diseñada para el aprendizaje de técnicas

Datos:

- Nº de participantes: De 4 a 50
- Duración: 3 horas

Necesario para la actividad:

- Sala preferiblemente con office