



PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL
Técnicas Culinárias: Laticínios, Ovos e Óleos - 40h

Objetivo: Conhecer as normas e procedimentos técnicos em relação ao preparo de produtos e receitas à base de laticínios e ovos, compreendendo os métodos de preparo, cocção e conservação dos mesmos, formando profissionais que tenham capacidade técnica para preparar, inovar e melhorar os processos de produtos a base de leite e ovos e óleos.

Conteúdo Programático:

1. Óleos
 - 1.1 Tipos de óleos: origem, formas de obtenção ponto de fumaça, influência nas preparações culinárias, principais aplicações.
2. Ovos
 - 2.1 Técnicas aplicadas no preparo de ovos
3. Laticínios
 - 3.1 Queijos: fabricação, identificação e utilização de queijos para preparações culinárias.
 - 3.2 Manteiga: clarificação de manteiga e aplicação na culinária
 - 3.3 Estudo e aplicações de outros derivados do leite: nata, creme de leite, buttermilk, iogurte, sorvete
4. Molhos Clássicos produzidos à base de óleos, laticínios e ovos.
5. Diferenças entre as gorduras de origem vegetal e animal, e seu uso em preparações culinárias.
6. Técnicas de produção de massas frescas tradicionais à base de ovos, óleos ou laticínios.
7. Métodos de cocção aplicados em óleos, laticínios e ovos.