

Diario "El Guayanes"

Cultura EL GUAYANES

Ciudad Guayana, Viernes 6 de Diciembre del 2002

Alternativas en tiempos de crisis

Taller de "aves deshuesadas" y "helados y siropes" dictará en Guayana experta internacional

El 7 y 8 de diciembre se dictarán en Guayana los talleres: "Aves Deshuesadas Rellenas" y "Helados Cremosos y Siropes", en Multimedia Guayana, a las 8 y media am. y 1 pm., respectivamente, a cargo de la facilitadora Blanca Ugarte, quien es ingeniero industrial especializada en alimentos, egresada de la Universidad Nacional de Piura, Perú, y con amplia experiencia en materia gastronómica.

Se trata de una excelente oportunidad en esta época de crisis económica y alta tasa de desempleo para aprender un oficio rentable acorde a personas con espíritu emprendedor interesadas en montar una microempresa a muy bajo costo.

En el taller de helados Cremosos y Siropes se realizan en vivo estos deliciosos postres, económicos y rentables, con fórmulas exclusivas que permiten preparar hasta 14 litros de helados con apenas 1 kilogramo de leche, sin usar crema de leche y con sólo una batidora de mano.

El taller incluye la elaboración de siropes o almíbares muy utilizados en la fabricación de postres, con la especificación y detalles técnicos de un curso profesional al más alto nivel educativo.

Blanca Ugarte, también dictará el taller "Aves Deshuesadas Rellenas", a través de una técnica que deja intacta el ave (cero huesos), como una bolsa, rellena con deliciosos huesos que posteriormente se hornea y rebana a manera de jamón.



Blanca Ugarte, comparte sus experiencias con la gente de Guayana (Juvenal Rodríguez)