

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PRUEBA TAPAS

Modalidad:

presencial con una duración 10 horas

Objetivos:

Aprender las técnicas básicas de elaboración de tapas
Seleccionar combinaciones de ingredientes
Conocer las nuevas tendencias en cocina

Contenidos:

1. Los alimentos y su preparación

1.1. Pasta y arroz

1.2. Frutas y verduras

1.3. Cárnicos

1.4. Pescado y marisco

1.5. Dulces

2. Principales tapas

2.1. Tortilla de patatas

2.2. Encurtidos, gildas.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2.3. Huevos rellenos

2.4. Soldaditos de pavía, boquerones y tigres

3. Tendencias nuevas

3.1. Salmorejo en mar de algas

3.2. Paté de cabracho desestructurado

3.3. Huevo escalfado sobre tierra de tostados