

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



RENUEVA TU COCINA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

- Dotar a los alumnos de nuevos matices e ideas para perfeccionar la creación de tapas, pinchos o aperitivos.
- Dar las claves para poder elegir la tapa necesaria en cada momento o celebración.
- Disfrutar de las tapas como concepto divertido y creativo, no sólo como venta de un producto.

Contenidos:

Carpaccio de Atún rojo con escabeche de setas

Tartar de Esturión

Montaje de bocartes, anchoas

Fuente de yogurt

Pollo a la brasa ?mini barbacoa?

Cuajada de foie con jalea de frutos rojos y espuma de coco

Calimocho con tapa

Langostinos crujientes

Salmón ahumado

Hazte un maki



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Jardín zen

Ceviche de bacalao y langostinos

Tandori de pollo

Buñuelo de bacalao con nube de azúcar