

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA DE MAR PARA PROFESIONALES

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Los participantes de este curso se introducirán en el maravilloso mundo de los pescados. En el cual se tocarán aspectos de limpieza, manipulación, compra y elaboración cuidadosa de dichos productos. El alumno aprenderá las reglas de oro para, asar, cocer, escalfar, o estofar para obtener un cocinado perfecto.

Contenidos:

DIA 1

TEORÍA

Clasificación según El habitat La forma El contenido en grasa
Presentación en el mercado
Calidad
Especies más utilizadas
Preelaboraciones

PRÁCTICA

Reconocimiento de diferentes especies
Limpieza

DIA 2



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TEORÍA

Cortes

Técnicas de cocción: Marinados Hervidos Al horno A la parrilla Fritos En salsa Al vacío

PRÁCTICA

Fraccionado de diferentes especies

Elaboración de : Marinados Fritos A la parrilla Confitado

DIA 3

PRÁCTICA

Hervidos

Al horno

En salsa

Al vacío

PESCADOS

LENGUADO

RAPE

SALMONETES

MERLUZA

TRUCHAS

A COCINAR

BONITO

SALMÓN



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



CORVINA

SARDINAS

ANCHOAS

PEZ MANTEQUILLA