

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:

### DIA1

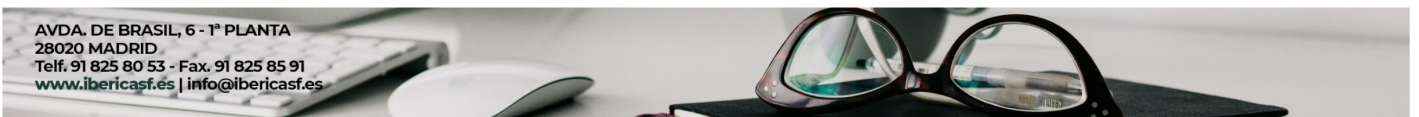
#### TEORÍA

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