

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ELABORACIÓN DE MENÚS ECONÓMICOS

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Los objetivos del curso se marcan en la realización de recetas de bajo coste, pero de presentación atractiva. Para ello se utilizarán materias primas económicas y se practicarán en ellas las técnicas culinarias básicas para la elaboración de las mismas (asado, rehogado, frituras, rellenos, vapor, etc.)

Contenidos:

DÍA 1

Conocimientos sobre la elaboración de menús en restaurante

DÍA 2

Crema de salmón al eneldo
Arroz con conejo y magro
Lomo de cerdo asado a la piña con puré parmentier
Salmón en papillote con verduritas
Jamoncitos de pollo en pepitoria
Tarta instantánea de queso y arándanos
Mousse de limón

DÍA 3

Pastel de berenjenas
Canelones de morros a la vizcaína



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Chuleta de ave boloñesa
Conejo a la cazadora
Migas crujientes con huevos escalfados y crujiente de jamón
Merluza con ajos tiernos y salsa carbonara
Pizza de manzana
Frutas en papillote