

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA AL VACIO

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

El objetivo del curso es dotar a los alumnos de nuevos matices e ideas para perfeccionar la técnica de cocina al vacío. Para ello se utilizarán materias primas como pescado, carne, aceite, huevos...y se practicarán en ellas las técnicas culinarias básicas para la elaboración de las mismas.

Contenidos:

1er DÍA

Teoría

2º DÍA

- ? Espárragos verdes al vacío
- ? Alcachofas al vacío
- ? Lomos de conejo al vacío
- ? Aceites aromatizados
- ? Aceite de humo
- ? Aceite de tomate y albahaca
- ? Aceite aromatizado
- ? Tortilla envuelta al vacío
- ? Encurtidos al vacío
- ? Huevos cocinados a baja temperatura
- ? Salmón mi cuit
- ? Solomillo de ternera
- ? Entrecote de ternera

3er DÍA

- ? Mejillones en



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



escabeche

? Pechuga de pollo

empanada cocinada a

baja temperatura

? Pulpo con papada a baja

temperatura

? Puré de patata violeta y pisto

? Migas crujientes con huevo a

baja temperatura