

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA DE VANGUARDIA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS GELIFICANTES Y SUS USOS
IDENTIFICAR SUS CARACTERÍSTICAS Y EL USO DE LOS UTENSILIOS
DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LOS GELIFICANTES
ELABORACIONES PRACTICAS DE LOS GELIFICANTES
IDENTIFICAR LOS TIPOS DE ARROZ Y FIDEOS, CARACTERÍSTICAS, MÉTODOS DE COCCIÓN
ELABORACIONES DE ARROCES
TÉCNICAS DE COCCIÓN DE COCINA DE AUTOR
ELABORACIÓN DE PLATOS DE PLATOS DE AUTOR

Contenidos:

PRIMER DÍA: ESTERIFICACIONES Y AIRES

ESTERIFICACIONES I AIRES.
ENSALADA CAPRESE .
OLIVAS ESFERIFICADAS (APERITIVO EN MESA).
LUBINA A LA PLANCHA CON AIRE DE LIMÓN Y
VERDURITAS SALTEADAS
LA HUERTA (TIERRA DE REMOLACHA CON VERDURAS).
DIFERENTES TIPOS DE AIRES Y DIFERENTES TIPOS DE ESTERIFICACIONES.

SEGUNDO DÍA: ARROCES Y FIDEOS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



CARPACCIO DE GAMBAS, PIÑONES Y CEPES
GAZPACHO DE REMOLACHA, SARDINA AHUMADA Y REQUESON
TARTAR DE SALMON, ENCURTIDOS Y HUEVO FRITO
ARROZ DE PLACTON , BERBERECHOS Y TALLARINES DE CALAMAR

TERCER DÍA: PLATOS DE AUTOR

CARPACIO VEGETAL
TATAKI DE ATÚN CON VINAGRETA DE SÉSAMO Y FRUTA FRESCA
TIMBAL DE FOIE CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ
HELADO DE FOIE CROCANTE
BLOODY MARY CON ALMEJAS Y MEJILLONES.