

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCINA DE MAR

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Limpieza, desespinado y corte del pescado  
Elaboraciones en agua, en gras, mixta, en crudo y seco.  
Otras técnicas (Elaboraciones en escabeches, ahumados , emulsionados y en ceviche)

Contenidos:

## PRIMER DÍA

Preparación en seco del salmón y bacalao  
Confitados (bacalao y merluza)

## SEGUNDO DÍA

Cocción en gras de cefalópodos (calamares, potas..)  
Cocción mixta de pescados y mariscos (Zarzuela de pescados y mariscos)  
Frituras (apropiadas para frituras de pescados y tipos de harina)

## TERCER DÍA

Pescados en crudo  
Salmon ahumado  
Bacalao ahumado  
Palometa ahumado



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Ceviches de pescados de agua dulce y de agua salada  
Ceviches de víeras

