

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 vieras