

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TAPEANDO

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

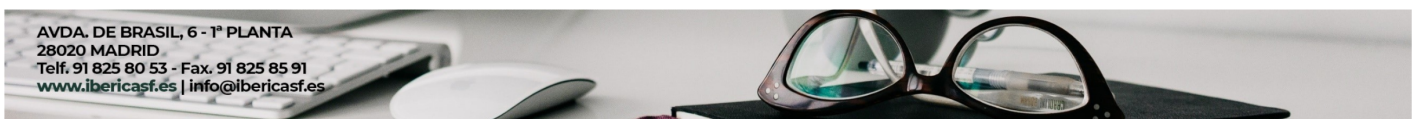
Objetivos:

Emplatado de las diferentes elaboraciones en pequeñas cantidades o bocados. (Tapas) Conocer y aplicar las siguientes técnicas :

UTILIZACIÓN CORRECTA DEL SIFÓN EN DIFERENTES APLICACIONES
UTILIZACIÓN DE LA TÉCNICA DE IMPREGNACIÓN PARA ELABORAR ENCURTIDOS
EMPLEO DE LA COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA
CONFITAR EN EL MICROONDAS
FRITURA DE PESCADOS ENTEROS

Contenidos:

SARDINAS AHUMADAS CON AJO BLANCO UVAS Y PX
ENSALADILLA CON AGRITOS Y VELO DE GAMBAS
TIRADITO DE LUBINA CON BILBAÍNA TEMPLADA
PINCHO DE MANITAS Y MORRO DE CERDO CRUJIENTES CON ENCURTIDO DE CEBOLLA Y ROCOTO
TAQUITO DE BACALAO CONFITADO CON ESPUMA HUEVO FRITO Y CRUJIENTE DE CEBOLLINO
PUNTILLITAS CON ALI OLÍ NEGRO Y GEL DE LIMA
NAVAJITAS A LA PLANCHA CON SALSA PICANTE DE COCO Y CILANTRO
CROQUETAS DE COCIDO CON SU HUMUS Y MENTA
PASTELA DE PICANTÓN EN PEPITORIA
HUEVOS A BAJA TEMPERATURA CON ESPÁRRAGOS Y GULAS AL AJILLO



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



MEJILLONES CON ESPUMA DE ERIZO Y AIRE DE PEREJIL
CONEJO ESCABECHADO A LA NARANJA CON VERDURITAS BABY ENCURTIDAS
TAQUITO DE COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA CON SU JUGO Y PATATAS DIENTE DE AJO
PRESA IBERICA A BAJA TEMPERATURA CON CREMITA DE ATÚN Y ALCAPARRAS.
PULPO CON MOJO PICÓN ROJO Y ESPUMA DE PATATA.
RODABALLO ENTERO A LA GRAN FRITURA CON TOQUES ASIÁTICOS