

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



MENÚS PARA CELEBRACIONES

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

- conocer y realizar propuestas de sopas y cremas.
- conocer técnicas básicas de elaboración aplicadas a huevos.
- conocer y realizar pre y elaboraciones aplicadas en y para aves, verduras, pescados y carnes.
- conocer y realizar técnicas básicas de cocinado aplicado al foie.
- conocer y realizar elaboraciones básicas de pastelería/repostería adecuadas a la época navideña.
- conocer y realizar elaboraciones simples de turrone artesanales aplicadas como postre navideño.
- conocer y realizar la técnica del papillote.
- conocer y realizar pasta choux y sus múltiples aplicaciones.
- realizar propuestas de menús adecuados a la época navideña.
- realización de sopas y cremas y bisques como entrante, aperitivo.
- realización de elaboraciones con hojaldre.
- realización de la técnica del papillote.
- realización de breading, cocinados a baja temperatura y vacío, para aplicación de platos de carnes.
- realización de pre y elaboraciones aplicadas a aves, pescados y carnes y foie.
- realización de guarniciones, salsas y coulis para aplicaciones múltiples.
- realizar técnicas de decoración y emplato de presentaciones.
- realización de postres básicos adecuados a la época navideña.

Contenidos:

LUNES

- ? bloody mary y espuma de apio
- ? huevos al plato flamenca /foie (o menestra)



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- ? hojaldre de lubina, coulis de espárrago
- ? codornices a las uvas
- ? pera bella elena /turrónillo de pistacho

MARTES

- ? buñuelos de bacalao confitura de naranja.
- ? bisque de gambones , mouse
- ? papillote de salmón
- ? jarrete de cordero breseado y verduritas.
- ? lima - coco - mango (en zurito)

MIÉRCOLES

- micuit con mermelada de tomate (o timbal de pera y foie)
- ? crema parmentier y guisante trufada.
- ? tataki de atun, sésamo, y ensalada de brotes.
- ? cochinillo confitado al tomillo
- ? relámpagos de avellana - chocolate. (turruncillo de coco)

